

# ufesa

## RK7 Totalchef

Robot de cocina

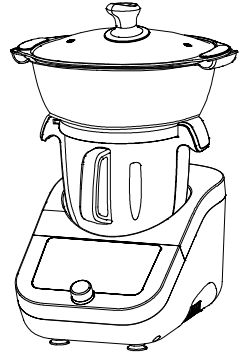
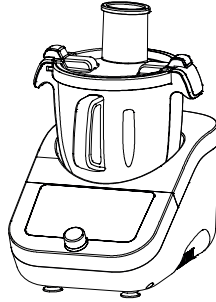
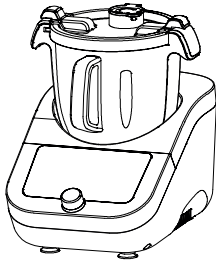
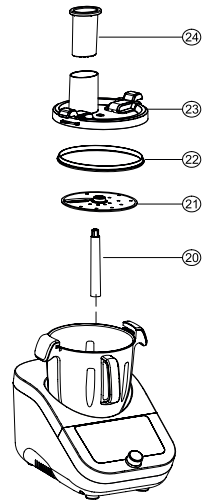
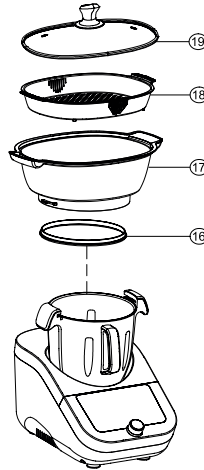
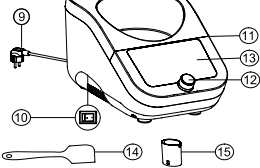
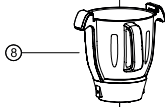
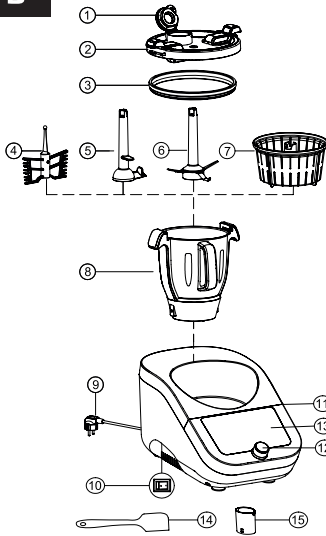
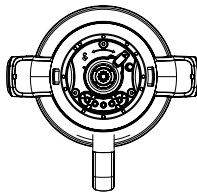
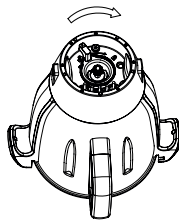
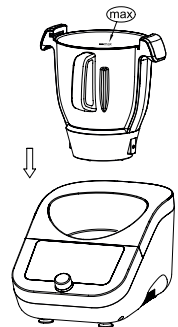


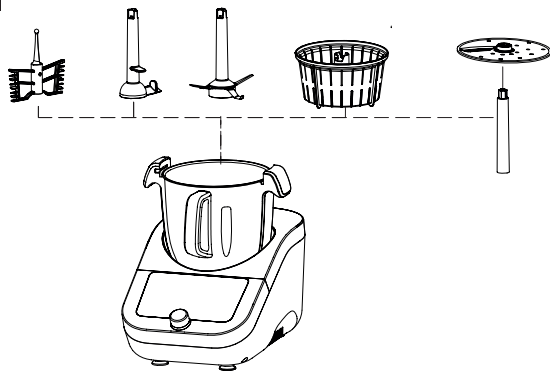
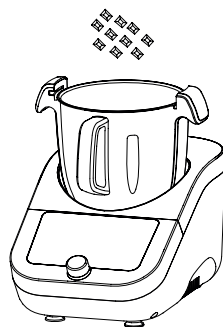
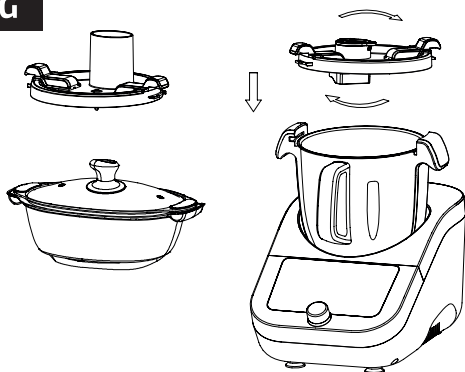
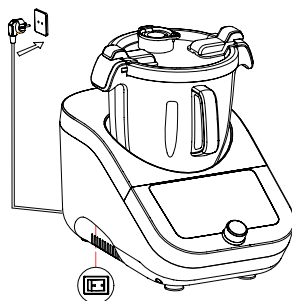
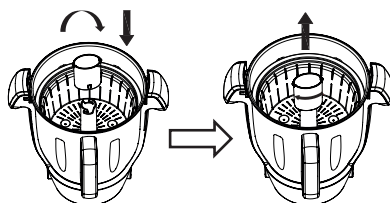
- ES manual de instrucciones
- PT manual de instruções
- EN instructions manual
- FR mode d'emploi
- CA manual d'instruccions

- IT manuale di istruzioni
- DE bedienungsanleitung
- BG Ръководство за инструкции

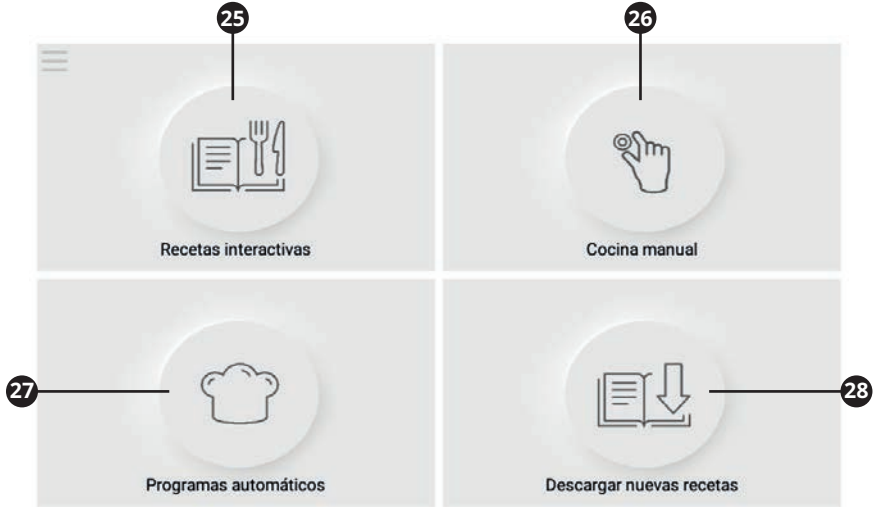
AR

تعليمات الاستخدام

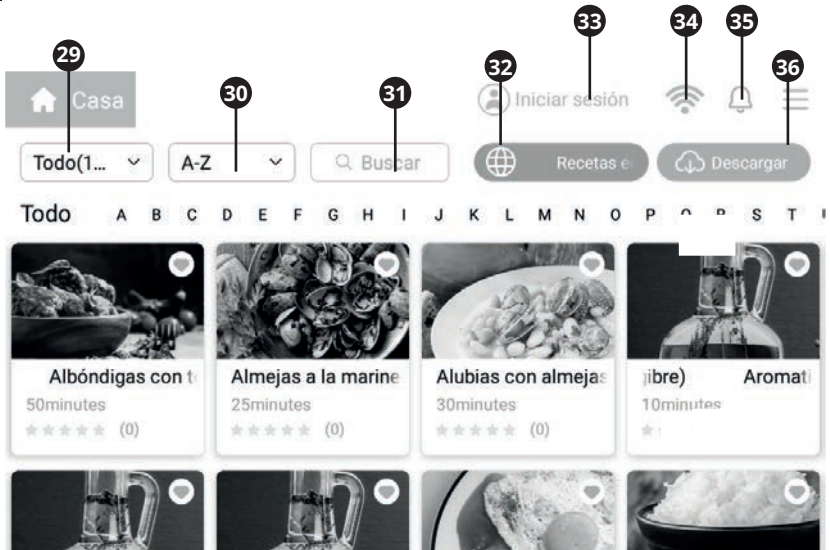
**A****B****C****D**

**E****F****G****H****I****J**

K



L



M

Cocina adaptativa

0°C

Temperatura -0°C 0°C

Tiempo -00:00 00:00

Velocidad 0

Dirección Giro a la derecha

Restablecer a la configuración predeterminada

comienzo

37 38

N

Casa

Iniciar sesión

39

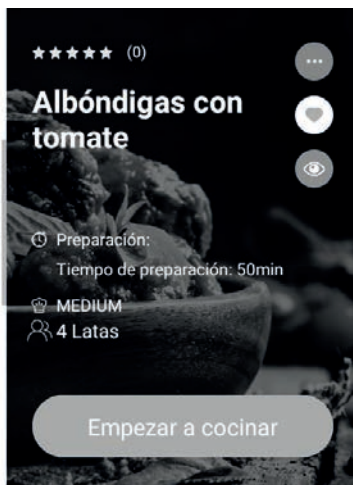
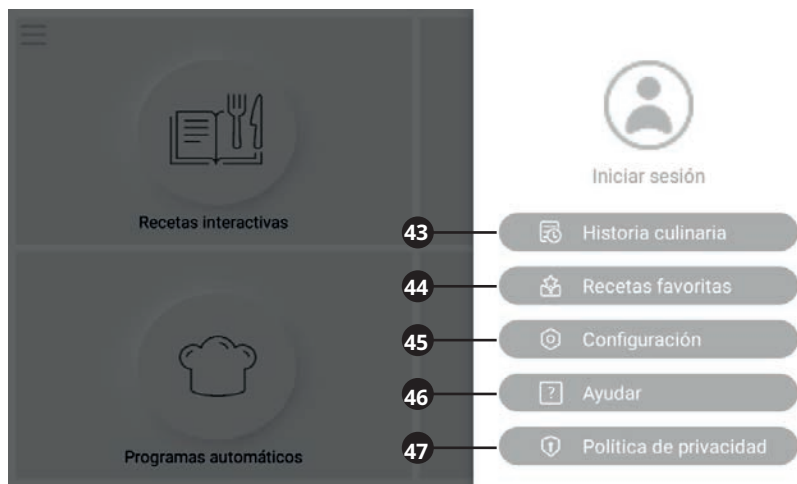
Cocina adaptativa

Peso

Hervir agua

**0**

Albóndigas:	0.0
Carne picada de ternera	400 g
Huevo	1 pcs
Leche	2 Cucharada
Diente de ajo	1 pcs
Pan rallado	1 Cucharada
Sal, pimienta v perejil picado	n n

**P**

×

48



Idiomas

49

Configuración



Red inalámbrica

50



Brillo

51



Cuenta de usuario



Restaurar la configuración de fábrica

52



Sobre

53



Aplicaciones Descargar

54

GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO UFESA. ESPERAMOS QUE SE AJUSTE A SUS NECESIDADES Y SEA DE SU AGRADO.

## ATENCIÓN

LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. GUÁRDELAS EN UN LUGAR SEGURO PARA CONSULTAS FUTURAS.

## DESCRIPCIÓN

- |  |  |
|--|--|
| 1 Tapón  | 31 Botón de búsqueda                       |
| 2 Tapa de la batidora                              | 32 Recetas en línea                        |
| 3 Cierre de la tapa de la batidora                 | 33 Cuenta de usuario                       |
| 4 Accesorio para batir                             | 34 Wi-Fi                                   |
| 5 Paleta de remover                                | 35 Notificación                            |
| 6 Cuchilla   | 36 Descargar recetas                       |
| 7 Cesta de vapor                                   | 37 Turbo                                   |
| 8 Recipiente                                       | 38 Peso                                    |
| 9 Cable de alimentación                            | 39 Ajustes                                 |
| 10 Interruptor principal                           | 40 Lista de ingredientes                   |
| 11 Unidad base                                     | 41 Descripción de la receta                |
| 12 Botón regulador                                 | 42 Lista de accesorios                     |
| 13 Pantalla de visualización                       | 43 Historial de cocción                    |
| 14 Espátula  | 44 Recetas favoritas                       |
| 15 Vaso medidor                                    | 45 Ajustes                                 |
| 16 Cierre de la cesta de cocción al vapor profunda | 46 Ayuda                                   |
| 17 Cesta de cocción al vapor profunda              | 47 Política de privacidad                  |
| 18 Cesta de cocción al vapor poco profunda         | 48 Idioma                                  |
| 19 Tapa para la cesta de cocción al vapor          | 49 Wi-Fi                                   |
| 20 Eje motriz                                      | 50 Brillo                                  |
| 21 Cortadora de alimentos                          | 51 Cuenta de usuario                       |
| 22 Cierre de la tapa del procesador de alimentos   | 52 Restablecer la configuración de fábrica |
| 23 Tapa del procesador de alimentos                | 53 Sobre nosotros                          |
| 24 Empujador                                       | 54 Descargar aplicación                    |
| 25 Recetas interactivas                            |  |
| 26 Cocción manual                                  |  |
| 27 Programas automáticos                           |  |
| 28 Descargar nuevas recetas                        |  |
| 29 Clasificación de las recetas                    |  |
| 30 Filtros de clasificación                        |  |



## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente del servicio técnico o personal con una cualificación equivalente para evitar riesgos. Respete los tiempos de funcionamiento de los accesorios indicados en sus correspondientes secciones del presente manual. Para limpiar el aparato, proceda como se indica en la sección de mantenimiento y limpieza del presente manual.

### **Advertencia: ¡posibles lesiones por mal uso!**

Tenga cuidado al manipular las afiladas cuchillas al vaciar el recipiente y durante la limpieza. Tenga cuidado cuando vierta líquido caliente en la batidora, ya que podría salir expulsado del aparato a causa del vapor. Desconecte siempre la batidora de la red eléctrica si se deja desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla. Apague el aparato y desconéctelo de la red de suministro eléctrico antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas que se mueven durante el uso. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar el aparato si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura y hayan entendido los peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Para garantizar una perfecta fijación de la cuchilla de mezcla, evite que funcione sin carga. Este aparato está destinado para uso doméstico y no está previsto que se utilice en

aplicaciones como:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo bed and breakfast (alojamiento y desayuno).

Nunca sumerja el aparato principal en agua o en cualquier otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice solo un paño húmedo para limpiar el aparato.



**Las superficies se pueden calentar durante el uso.** Evite cualquier tipo de derrame en el conector. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.

**PRECAUCIÓN: A fin de evitar un peligro debido al reajuste involuntario del corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por parte de la compañía eléctrica.** Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

Este aparato está diseñado para uso doméstico y en ningún caso debe utilizarse para uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación inadecuada del producto anulará la garantía. Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo corresponde al voltaje de la red local. El cable de alimentación no debe estar enredado ni enrollado alrededor del aparato durante su uso. No utilice el aparato ni lo conecte o desconecte de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa. Nunca utilice accesorios de piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si utiliza dichos accesorios o piezas. Limpie a fondo las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez. Coloque siempre el aparato principal sobre una superficie plana,

seca y limpia. Nunca deje que el aparato funcione sin supervisión. La espátula solo se usa para retirar la comida del recipiente. No la utilice mientras la cuchilla esté en funcionamiento. Cuando proceses comida caliente (a temperaturas superiores a 60 °C) no toque el tapón con las manos. Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato. **B&B TRENDS SL.** no se hace responsable de ningún daño que se pueda ocasionar a personas, animales u objetos, como resultado del incumplimiento de estas advertencias.

## INSTALACIÓN

### El recipiente

La capacidad máxima del recipiente es de 4,5 litros. ¡No procese comida de más de 3 litros!



**Precaución! Logo de «Superficie caliente» marcado en el recipiente: Indica que el artículo marcado puede estar caliente y no se debe tocar.**

### Antes de usar el aparato

Coloque el eje motriz correctamente fijado en la jarra (véase la figura C). Inserte la jarra en la unidad principal y presione firmemente hacia abajo para fijarla en su lugar. El indicador «Máx.» debe estar en la parte trasera (véase la figura D). Elija diferentes accesorios para diferentes propósitos de cocción (véase la figura E). Añada los ingredientes o el agua a la jarra (véase la figura F). Si necesita utilizar el procesador de alimentos, coloque la tapa del procesador de alimentos y pase los ingredientes directamente por el dispensador de alimentos. Coloque la tapa de la batidora, la tapa del procesador de alimentos o de la cesta de cocción al vapor (véase la figura G). Tenga en cuenta que el aparato no funcionará si la tapa no está colocada correctamente y mostrará un aviso en pantalla para que deje la tapa colocada. Enchufe el cable de alimentación a la base principal y enciéndalo (véase la figura H).

## LISTA DE ACCESORIOS

Este aparato incluye diferentes accesorios para diferentes propósitos de cocción (véase la figura B). Puede elegir entre:

- 1. Accesorio para batir (4)**, para emulsionar y preparar salsas. Para acoplar el accesorio para batir basta con insertarlo directamente en el eje motriz.
- 2. Paleta de remover (5)**, para hacer sopas, amasar o remover los ingredientes para que no se peguen a la base al cocinar con temperatura. Para acoplar la paleta de remover basta con insertarla directamente en el eje motriz.
- 3. Cuchilla (6)**, para picar, triturar hielo y rallar los alimentos. Para acoplar la cuchilla basta con insertarla directamente en el eje motriz.
- 4. Cesta de vapor (7)**, para cocinar recetas al vapor. Para acoplar la cesta de vapor basta con insertarla directamente en el eje motriz. Para sacarla, coloque el vaso medidor (15) en la ranura de la cesta de vapor y gírela para fijarla. A continuación, sáquela (véase la figura J).
- 5. Espátula (14)**, para bajar los ingredientes de las paredes del recipiente.
- 6. Cesta de cocción al vapor (16-19)**, para cocinar los ingredientes al vapor a dos alturas. Se puede utilizar mientras se cocinan los ingredientes en el recipiente, aprovechando el vapor que genera. Para colocar la cesta de cocción al vapor profunda, retire primero la tapa

de la batidora. A continuación, coloque la cesta de cocción al vapor profunda (17) haciendo coincidir las pestañas laterales con las asas. Se habrá colocado correctamente cuando escuche un «clic». Si desea cocinar a dos alturas, coloque la cesta de cocción al vapor poco profunda (18) justo encima de la cesta de cocción al vapor profunda.

**7. Procesador de alimentos (20-24)**, para cortar, picar, moler y mezclar los ingredientes. Para acoplar la cortadora de alimentos, primero hay que introducir el accesorio del eje motoriz (20) y después la tapa del procesador de alimentos (22). Utilice el empujador (24) para introducir los ingredientes.

**Todos los accesorios, así como el recipiente, pueden lavarse en el lavavajillas (véase la figura I).**

## CÓMO USAR EL PRODUCTO

### Menú de inicio de la IU

Este aparato le permite acceder a diferentes tipos de cocción gracias a su polivalencia. Puede seleccionar entre recetas interactivas guiadas paso a paso, cocción manual, funciones automáticas o descargar nuevas recetas y actualizaciones mediante la conexión Wi-Fi de la nube de datos (véase la figura K).

### Cocción manual (Modo DIY)

Pulse el botón de «Cocción manual» de la pantalla del menú de inicio (26). La pantalla mostrará la opción de ajustar la temperatura, el tiempo, la velocidad y la dirección. (véase la figura M). Haga clic en las opciones de la pantalla táctil de «Temperatura/Tiempo/Velocidad/Dirección» para ajustar la temperatura/tiempo/velocidad/dirección correspondiente que necesite. Una vez finalizado el ajuste, pulse «Iniciar» y el aparato se pondrá en marcha. El icono de la pantalla cambiará a «Pausa». Puede cambiar estos parámetros en cualquier momento sin detener el aparato. Pulse el icono «Pausa» si desea detener el aparato, cambiar alguno de los parámetros y continuar la cocción. Pulse «Detener» para detener el aparato definitivamente. Durante el modo de espera, las luces blanca y roja parpadearán en el botón regulador.

### Programas automáticos

Pulse el botón de «Programas automáticos» de la pantalla del menú de inicio (27). Puede seleccionar entre 15 funciones preestablecidas para diferentes propósitos de cocción: amasar, cortar, cocción lenta, hervir, procesador de alimentos, picar, turbo, pesar, etc. (véase la figura M).

#### 1. COCINA ADAPTADA:

Temp: 0 °C (Intervalo: 000 y 37-130)  
Tiempo: 0 minutos (Intervalo: 0-90)  
Velocidad: 0 (Intervalo: 1-12); Giro inverso: 0-3  
(velocidad 7-12, tiempo máximo de funcionamiento: 10 minutos)

#### 2. PESO:

Máx.: 5,3 kg (Intervalo de 5 g)

#### 3. HERVIR AGUA:

Temp: 100 °C  
Velocidad: 1 (Intervalo: 0-1);  
Giro inverso: 0-1

Detiene el funcionamiento tras alcanzar la temperatura del agua preestablecida

#### **4. PICAR:**

Temp: 0 °C  
Tiempo: 10 segundos (Intervalo: 0-4 minutos)  
Velocidad: 6 (Intervalo: 1-12)

#### **5. COCCIÓN LENTA:**

Temp: 90 °C (Intervalo: 37-95)  
Tiempo: 4 horas (Intervalo: 0-8)  
Velocidad: 1; Giro inverso: 1

#### **6. AMASAR:**

Temp: 0 °C (Intervalo: 0 o 37)  
Tiempo: 3 minutos (Intervalo: 2-4)  
Velocidad: 3 (Intervalo: 1-3)

#### **7. VAPOR:**

Nivel de vapor: Alto (Intervalo: Bajo/Medio/Alto), representado con el icono de llama.  
3 iconos de llama significan nivel alto  
2 iconos de llama significan nivel medio  
1 icono de llama significa nivel bajo

Tiempo: 20 minutos (Intervalo: 1-60)  
Velocidad: 0 (Intervalo: 0-3; Giro inverso: 0 (Intervalo: 0-3))

#### **8. PROCESADOR DE ALIMENTOS:**

Tiempo: 30 segundos (Intervalo: 10-60)  
Velocidad: 5 (Intervalo: 4-6)

#### **9. TURBO:**

1. Mantenga pulsado el botón; después de un segundo el aparato comenzará a girar durante 3 segundos
2. Después de 3 segundos, se parará durante 1 segundo y volverá a girar durante otros 3 segundos
3. El ciclo se repetirá hasta que suelte el botón.

#### **10. COCCIÓN DEL ARROZ:**

Temp: 100 °C  
Tiempo: 30 minutos (Intervalo: 0-40)  
Velocidad: Giro inverso 1

#### **11. EMULSIONAR:**

Temp: 0 °C (Intervalo: 0 o 37)  
Tiempo: 3 minutos (Intervalo: 30 segundos-10 minutos)  
Velocidad: 4 (Intervalo: 1-4)

#### **12. PREPARAR PURÉ:**

Temp: 0 °C  
Tiempo: 30 segundos (Intervalo: 0-2 minutos)  
Velocidad: 8

#### **13. ASAR:**

Temp: 130 °C (Intervalo: 0-130)  
Tiempo: 7 minutos (Intervalo: 0-14 minutos)  
Velocidad: Giro inverso 1

#### **14. BATIDOS:**

Temp: 0 °C  
Tiempo: 1 minuto (Intervalo: 0-2)  
Velocidad: 10

### **15. COCCIÓN AL VACÍO:**

Temp: 60 °C (Intervalo: 40-85)  
Tiempo: 6 horas (Intervalo: 0-12)  
Velocidad: Giro inverso 1

### **Recetas interactivas**

Pulse el botón de «Recetas interactivas» de la pantalla del menú de inicio (25) Deslice la pantalla o gire el botón regulador para ver todas las recetas (véase la figura L). También puede buscar alfabéticamente la receta deseada haciendo clic en el icono «A-Z» (30), buscar por palabra específica una receta haciendo clic en la lupa (31) o buscar recetas por tipo haciendo clic en el icono de clasificación (29). El aparato permite guardar las recetas favoritas y acceder al historial de recetas cocinadas pulsando el menú de 3 líneas (39). Después de hacer su elección, la pantalla le mostrará toda la información de la receta (véase la figura O). Puede consultar la lista de ingredientes (40), la descripción de la cocción (41) y la lista de accesorios necesarios (42). Pulse el icono de «Empezar a cocinar» para iniciar la receta interactiva.

### **Ajustes**

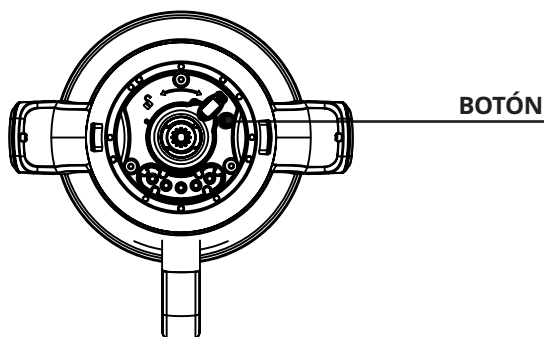
Haga clic en el icono de ajustes (39) para acceder a los ajustes (véase la figura P). Pulse «Ajustes» (45) y busque su conexión Wi-Fi. Introduzca su contraseña de Wi-Fi, espere unos segundos y el dispositivo se conectará. Puede cambiar el idioma seleccionando el icono de «Idioma» (48). Puede comprobar si hay nuevas recetas pulsando el icono «Sobre nosotros» (53) y luego buscando «actualización del software del sistema». Pulse el icono de «Ayuda» (46) para buscar más consejos sobre el funcionamiento de este aparato.

## **LIMPIEZA**

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Desenrosque el anillo del tornillo y retire todas las piezas del accesorio.
3. Todos los accesorios y el recipiente se pueden limpiar en el lavavajillas.
4. Mientras use el aparato, mantenga siempre limpios y secos los pines de contacto del fondo del recipiente. ¡Limpie los pines de contacto del fondo del recipiente con un paño seco!
5. Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que esto puede dañar las partes funcionales o afectar a la seguridad del aparato.
6. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manipúlela con cuidado!
7. Lave todas las piezas en agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de utilizarlas. Aclárelas con agua caliente y séquelas inmediatamente.
8. Le aconsejamos lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal.
9. ¡Limpie el aparato principal solo con un paño suave y húmedo!
10. FUNCIÓN DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA: Si el recipiente y la cuchilla resultan difíciles de limpiar, puede verter un poco de agua caliente con jabón en el recipiente y hacer funcionar el aparato a velocidad 1 durante unos segundos.
11. Cuando haya marcas de quemaduras en el fondo de la jarra de la licuadora, ponga un poco de ácido cítrico o limones en agua, caliéntelo 5 minutos y luego retire las marcas de quemaduras con la ayuda de una bayeta.

## REAJUSTAR EL CONTROL DE TEMPERATURA

Si la temperatura supera el límite y la jarra no funciona, por favor pulse el botón de temperatura para restablecer el control de la temperatura. Una vez que el recipiente se haya enfriado, el robot puede funcionar normalmente.



## ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos, conocidos como RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y reutilización de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No tire el producto a la basura. Llévelo al centro de recogida de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

AGRADECEMOS A SUA PREFERÊNCIA PELA UFESA. ESPERAMOS QUE O DESEMPENHO DO PRODUTO VÁ AO ENCONTRO DAS SUAS EXPETATIVAS.

## AVISO

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO. GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO PARA CONSULTA POSTERIOR.

## DESCRIÇÃO

- 1 Tampa do copo
- 2 Tampa do liquidificador
- 3 Vedante da tampa do liquidificador
- 4 Batedeira
- 5 Pá para mexer
- 6 Lâmina
- 7 Cesto de cozedura a vapor
- 8 Recipiente
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Botão principal
- 11 Unidade base
- 12 Manípulo
- 13 Ecrã dos indicadores
- 14 Espátula
- 15 Copo de medição
- 16 Vedante do cesto vaporizador fundo
- 17 Cesto vaporizador fundo
- 18 Bandeja de cesto vaporizador
- 19 Tampa para o cesto vaporizador
- 20 Eixo de transmissão
- 21 Cortador do processador de alimentos
- 22 Vedante para a tampa do processador de alimentos
- 23 Tampa do processador de alimentos
- 24 Empurrador
- 25 Receitas interativas
- 26 Cozinhar manualmente
- 27 Programas automáticos
- 28 Descarregar novas receitas
- 29 Classificação de receitas
- 30 Filtros de ordenação
- 31 Botão de Pesquisa
- 32 Receitas online
- 33 Conta de utilizador
- 34 WiFi
- 35 Notificação
- 36 Descarregar receitas
- 37 Turbo
- 38 Peso
- 39 Definição
- 40 Lista de ingredientes
- 41 Descrição da receita
- 42 Lista de acessórios
- 43 Histórico de cozinhados
- 44 Receitas favoritas
- 45 Definições
- 46 Ajuda
- 47 Política de privacidade
- 48 Idioma
- 49 WiFi
- 50 Brilho
- 51 Conta de utilizador
- 52 Restaurar as definições de fábrica
- 53 Sobre nós
54. Descarregar aplicação



## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos. Respeite o tempo de funcionamento dos acessórios, indicado nas suas seções específicas do manual. Para limpar, proceda de acordo com a secção de manutenção e limpeza deste manual.

**Aviso: a utilização incorreta pode causar ferimentos!**

Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, quando esvaziar o recipiente e durante a limpeza. Tenha cuidado se tiver deitado líquidos quentes no liquidificador, pois estes podem ser ejetados do aparelho devido a uma evaporação repentina. Desligue sempre o liquidificador da tomada se estiver sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar. Desligue o aparelho e tire-o da tomada antes de trocar acessórios ou de tocar nalguma peça que se mova durante a utilização. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Para garantir o efeito selante da lâmina do liquidificador, não a coloque a trabalhar sem nada. Este aparelho é apenas para utilização doméstica e não foi

concebido para ser utilizado em:

- áreas da copa de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas agrícolas;
- hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes de alojamento e pequeno-almoço.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou outro líquido, nem o coloque sob água corrente. Utilize apenas um pano húmido para limpar o aparelho.



**As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.**

Evite derrames no conector.

A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a um aquecimento residual após a sua utilização.

**CUIDADO: De forma a evitar acidentes relacionados com a redefinição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja frequentemente ligado e desligado pelo utilitário.**

Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000m acima do nível do mar.

## **AVISOS IMPORTANTES**

Este aparelho destina-se a uso doméstico e nunca deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais, em qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia. Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde às principais voltagens locais antes de ligar o aparelho. O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização. Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar ou utilizar como pega. Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes. A utilização de acessórios de outros fabricantes irá invalidar a sua garantia. Limpe bem as peças que estarão em contacto com

os alimentos antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez. Coloque sempre o aparelho principal sobre uma superfície lisa, seca e limpa. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. A espátula apenas deve ser utilizada para retirar os alimentos do recipiente. Não a utilize enquanto a lâmina estiver em funcionamento.

Ao processar alimentos quente (a temperaturas superiores a 60 °C) não toque no copo. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. De maneira a evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca.

**A B&B TRENDS SL.** não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ser provocados.

## INSTALAÇÃO

### O recipiente

A capacidade máxima do recipiente é de 4,5 litros. Não processe alimentos com volume superior a 3 litros!



**Atenção! Logótipo «Superfície quente» assinalado no recipiente: Para indicar que o artigo assinalado pode estar quente e não deve tocado sem as devidas precauções!**

### Instalação antes da utilização

Encaixe o eixo de transmissão corretamente no copo (ver figura C). Insira o copo na unidade principal e pressione com firmeza para o fixar no lugar. Preste atenção, o indicador «máx.» deve estar na parte de trás (ver figura D). Escolha diferentes acessórios para diferentes finalidades de cozinha (ver figura E). Adicione os ingredientes ou água ao copo (ver figura F). Se precisar de utilizar o processador de alimentos, fixe a tampa do processador de alimentos e coloque os ingredientes diretamente através do dispensador de alimentos. Fixe a tampa do liquidificador, tampa do processador de alimentos ou vaporizador (ver figura G). O aparelho não funcionará se a tampa não estiver corretamente colocada e apresentará um aviso no visor para deixar a tampa colocada. Encaixe o cabo de alimentação na base principal e ligue o aparelho (ver figura H).

## LISTA DE ACESSÓRIOS

Este aparelho inclui diferentes acessórios para diferentes finalidades de confeção (ver figura E). Pode escolher entre:

- 1. Batedeira (4)**, para emulsionar e preparar molhos. Para fixar a batedeira basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão.
- 2. Pá para mexer (5)**, para fazer sopa, amassar ou mexer os ingredientes, para que não se peguem à base ao cozinhar a temperatura. Para fixar a pá para mexer basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão.
- 3. Lâmina (6)**, para picar, triturar gelo e ralar alimentos. Para fixar a lâmina basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão.
- 4. Cesto de cozedura a vapor (7)**, para receitas de cozedura a vapor. Para fixar o cesto de cozedura a vapor basta inseri-lo diretamente no eixo de transmissão. Para retirar, utilize o copo de medição (15) na ranhura do cesto de cozedura a vapor e rode-o para o fixar. Depois, retire o cesto de cozedura a vapor (ver figura J).
- 5. Espátula (14)**, para fazer descer os ingredientes nas paredes do recipiente.

**6. Cesto vaporizador fundo** (16-19), para vaporizar ingredientes a duas alturas. Pode ser usado enquanto cozinha ingredientes no recipiente, tirando partido do vapor gerado. Para fixar o cesto vaporizador fundo, retire primeiro a tampa do liquidificador. Após isso, coloque o cesto vaporizador fundo (17) de forma a fazer corresponder as patilhas laterais com as pegas. O som de um «clique» indica que foi colocado corretamente. Se pretender cozinhar a duas alturas, coloque a bandeja do cesto vaporizador (18) logo acima do cesto vaporizador fundo.

**7. Processador de alimentos** (20-24), para cortar, picar, triturar e misturar ingredientes. Para fixar o cortador do processador de alimentos, primeiro precisa de inserir o acessório do eixo de transmissão (20) e depois a tampa do processador de alimentos (22). Utilize o empurrador (24) para introduzir os ingredientes. **Todos os acessórios e o recipiente podem ser lavados numa máquina de lavar louça (ver figura I).**

## COMO UTILIZAR

### Menu de IU de posição inicial

Este aparelho permite-lhe aceder a diferentes tipos de cozedura para várias finalidades. Pode escolher entre receitas interativas guiadas passo a passo, cozedura manual, funções automáticas ou transferir novas receitas e atualizações utilizando uma ligação WiFi para aceder aos dados da cloud (ver figura K).

### Cozinhar manualmente (modo faça você mesmo)

Prima o botão “Cozinhar manualmente” do ecrã do menu inicial (26).

O ecrã apresentará a opção de definir a temperatura, o tempo, a velocidade e a direção. (Ver figura M). Clique nas opções “Temperatura/Tempo/Velocidade/Direção” no ecrã tátil para definir a temperatura/tempo/velocidade/direção correspondentes de que necessita. Depois de terminadas as definições, prima “Iniciar” e o aparelho começará a funcionar. O ícone do ecrã irá mudar para «Pausa». Pode alterar estes parâmetros a qualquer momento sem ter de parar o aparelho.

Prima o ícone «Pausa» se pretender parar o aparelho, alterar qualquer parâmetro e continuar a cozinhar. Prima «Parar» para parar definitivamente o aparelho. Durante o modo de pausa, luzes vermelhas e brancas piscam no manípulo.

### Programas automáticos

Prima o botão “Programas automáticos” no ecrã a partir do menu inicial (27)

Pode selecionar entre 15 funções para diferentes finalidades de confeção: amassar, vapor, cozedura lenta, fervura, processador de alimentos, picar, turbo e pesagem, etc. (Ver figura M).

#### 1. COZINHA ADAPTADA:

Temp.: 0 (Intervalo: 000 e 37-130) °C

Tempo: 0 (Intervalo: 0-90) minutos

Velocidade: 0 (Intervalo: 1-12); Rotação inversa: 0-3

(7-12 velocidades, tempo máximo de funcionamento 10 minutos)

#### 2. PESO:

Máx.: 5,3 kg

Intervalo de 5 g

#### 3. FERVER ÁGUA:

Temp.: 100 °C

Velocidade: 1 (Intervalo: 0-1); Rotação inversa: 0-1

Terminar o trabalho depois de atingir a temperatura de água predefinida

#### **4. CORTAR:**

Temp.: 0 °C  
Tempo: 10 segundos (Intervalo: 0-4) minutos  
Velocidade: 6 (Intervalo: 1-12)

#### **5. COZINHAR LENTAMENTE:**

Temp.: 90 (Intervalo: 37-95) °C ok  
Tempo: 4 (Intervalo: 0-8) hora ok  
Velocidade: 1); Rotação inversa: 1

#### **6. AMASSAR:**

Temp.: 0 (Intervalo: 0 ou 37) °C  
Tempo: 3 (Intervalo: 2-4) minutos  
Velocidade: 3 (Intervalo: 1-3)

#### **7. VAPOR:**

Nível de vapor: Alto (Intervalo: Baixo/Médio/Alto), representado pelo ícone de fogo.  
3 ícones de fogo significam nível alto  
2 ícones de fogo significam nível médio  
1 ícone de fogo significa nível baixo  
Tempo: 20 (Intervalo: 1-60) minutos  
Velocidade: 0 (Intervalo: 0-3); Rotação inversa: 0 (Intervalo: 0-3)

#### **8. PROCESSADOR DE ALIMENTOS:**

Tempo: 30 (Intervalo: 10-60) segundos  
Velocidade: 5 (Intervalo: 4-6)

#### **9. TURBO:**

1. Mantenha o botão premido e, após um segundo, o botão começa a rodar durante 3 segundos
2. Após 3 segundos, para durante 1 segundo e volta a rodar durante mais 3 segundos
3. O ciclo repete-se até que o botão seja libertado.

#### **10. COZINHAR ARROZ:**

Temp.: 100 °C  
Tempo: 30 (Intervalo: 0-40) minutos  
Velocidade: Rotação inversa 1

#### **11. EMULSIONAR:**

Temp.: 0 (Intervalo: 0 ou 37) °C  
Tempo: 3 minutos (Intervalo: 30 segundos -10 minutos)  
Velocidade: 4 (Intervalo: 1-4)

#### **12. PURÉ:**

Temp.: 0 °C  
Tempo: 30 segundos (Intervalo: 0 -2 minutos)  
Velocidade: 8

#### **13. ASSAR:**

Temp.: 130 °C (Intervalo: 0-130) °C  
Tempo: 7 minutos (Intervalo: 0 -14 minutos)  
Velocidade: Rotação inversa 1

## 14. SMOOTHIE:

Temp.: 0 °C  
Tempo: 1 (Intervalo: 0-2) minutos  
Velocidade: 10

## 15. SOUS-VIDE:

Temp.: 60 (Intervalo: 40-85) °C  
Tempo: 6 (Intervalo: 0-12) horas  
Velocidade: Rotação inversa 1

### Receitas interativas

Prima o botão “Receitas interativas” no ecrã a partir do menu inicial (25). Deslize o ecrã ou rode o manípulo para ver todas as receitas (ver figura L). Também pode pesquisar alfabeticamente a receita pretendida tocando no ícone «A-Z» (30), ou pesquisar uma receita por palavra específica clicando na lupa (31) ou pesquisar receitas por tipo clicando no ícone de gestão de ordenação (29).

O aparelho permite-lhe guardar receitas favoritas e aceder ao histórico das receitas cozinhadas clicando no menu de 3 linhas (39). Depois de efetuar a sua seleção, o ecrã irá mostrar-lhe todos os dados das receitas (ver figura O). Pode consultar a lista de ingredientes (40), a descrição da cozedura (41) e a lista dos acessórios necessários (42). Prima o ícone “Começar a cozinhar” para iniciar a receita interativa.

### Definições

Clique no ícone «Definições» (39) para aceder às definições (ver figura P).

Prima «Definições» (45) e procure a sua ligação WiFi. Introduza a palavra-passe WiFi e aguarde alguns segundos para o dispositivo ligar à rede.

Pode alterar o idioma selecionando o ícone «Idioma» (48).

Pode procurar novas receitas premindo o ícone «Sobre nós» (53) e pesquisando depois «atualização do software do sistema». Clique no ícone «Ajuda» (46) para procurar mais dicas sobre o funcionamento deste aparelho.

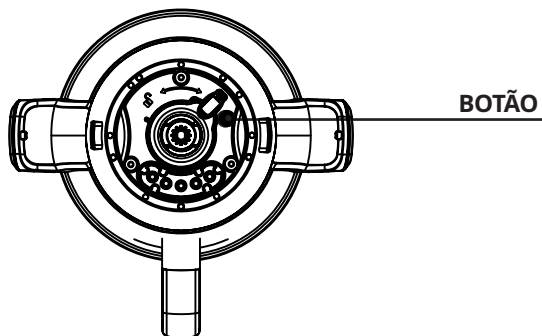
## LIMPEZA

1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada.
2. Desenrosque o anel de rosca e retire todas as peças do acessório.
3. Todos os acessórios e o recipiente podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
4. Ao utilizar o aparelho, mantenha os pinos de contacto na parte inferior do recipiente sempre limpos e secos! Limpe os pinos de contacto na parte inferior do recipiente com um pano seco.
5. Nunca utilize objetos afiados ou pontiagudos para limpar o aparelho já que podem danificar partes funcionais ou afetar a segurança do mesmo.
6. A lâmina é muito afiada! Deve ser manuseada com cuidado!
7. Lave todas as partes em água quente com sabão. Limpe-as imediatamente após a sua utilização. Enxague-as com água quente limpa e seque-as imediatamente.
8. Recomendamos que a lâmina seja lubrificada com óleo vegetal.
9. Limpe o aparelho principal apenas com um pano macio seco!
10. FUNÇÃO LIMPEZA AUTOMÁTICA Se a taça e a lâmina forem difíceis de limpar, pode deitar um pouco de água quente com sabão na taça e pôr o aparelho a funcionar na velocidade 1 durante alguns segundos.

11. Caso existam vestígios de queimaduras no fundo do copo, aplique ácido cítrico ou limões na água, aqueça durante 5 minutos e remova a marca com uma esponja.

## REPOR O CONTROLO DE TEMPERATURA

Se a temperatura for ultrapassada e o copo deixar de funcionar, prima o botão da temperatura para repor o controlo de temperatura. Depois de o copo arrefecer, poderá voltar a funcionar normalmente.



## ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos dispositivos elétricos e eletrónicos, conhecida como REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos), que estabelece o quadro jurídico aplicável na União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos de dispositivos elétricos e eletrónicos. Não deite este produto no lixo comum. Dirija-se ao ponto de recolha de resíduos elétricos e eletrónicos mais próximo da sua residência.

# ENGLISH

WE WOULD LIKE TO THANK YOU FOR CHOOSING UFESA. WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE.

## WARNING

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY PRIOR TO USING THE PRODUCT. STORE THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

## DESCRIPTION

- 1 Filler cap
- 2 Blender Lid
- 3 Blender lid seal
- 4 Whisk
- 5 Stir paddle
- 6 Blade
- 7 Steam basket
- 8 Bowl
- 9 Power cord
- 10 Main switch
- 11 Base unit
- 12 Knob
- 13 Display screen
- 14 Spatula
- 15 Measuring cup
- 16 Seal of deep steamer basket
- 17 Deep steamer basket
- 18 Shallow steamer basket
- 19 Lid for steamer basket
- 20 Driving shaft
- 21 Food processor slicer
- 22 Seal for food processor lid
- 23 Food processor lid
- 24 Pusher
- 25 Interactive Recipes
- 26 Manual Cooking
- 27 Automatic Programs
- 28 Download New Recipes
- 29 Recipes classification
- 30 Sorting Filters
- 31 Search button
- 32 Online Recipes
- 33 User Account
- 34 WiFi
- 35 Notification
- 36 Download Recipes
- 37 Turbo
- 38 Weight
- 39 Setting
- 40 Ingredients list
- 41 Description recipe
- 42 Accessories list
- 43 Cooking History
- 44 Favourite Recipes
- 45 Settings
- 46 Help
- 47 Privacy Policy
- 48 Language
- 49 WiFi
- 50 Brightness
- 51 User Account
- 52 Restore Factory Settings
- 53 About us
54. App Download



## **SAFETY INSTRUCTIONS**

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Respect the operating times of the accessories indicated in their specific sections of the manual. Proceed according to maintenance and cleaning section of this manual for cleaning.

### **Warning: potential injury from misuse!**

Careshallbetakenwhenhandlingthesharpcutting blades, emptying the bowl and during cleaning. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without load. This appliance is for household use and not intended to be use in applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.



**Surfaces are liable to get hot during use. Avoid spillage on the connector.**

Heating element Surface is subject to residual heat after use.

**CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.**

This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

## **IMPORTANT WARNINGS**

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use. Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and / or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle. Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time. Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface. Never let the appliance run unattended. The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running. When processing hot food (for temperature above 60°C) don't touch the filler cup. Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

**B&B TRENDS SL.** disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings.

# INSTALLATION

## The bowl

The Maximum capacity of the bowl is 4.5 liters. Don't process the food more than 3 liters!



**Caution! "Hot surface" logo marked on the bowl: To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!**

## Set up before use

Place the drive shaft correctly locked into the jug (See figure C). Insert the jug into the main unit and press down firmly to lock into its place. Pay attention "Max" indicator must be at the back (See figure D). Choose different accessories for different cooking purpose (See figure E). Add the ingredients or water to the jug (see figure F). If you need to use food processor, attach the food processor lid and put ingredients directly through food dispenser. Attach the blend lid, food processor lid or steamer (See figure G). Please note that the appliance will not work if the lid is not correctly placed and will show an advice on display to leave the lid attached. Plug the power cord into the main base and switch on (See figure H).

# ACCESSORIES LIST

This appliance includes different accessories for different cooking purpose (See Fig. B). You can choose between:

- 1. Whisk (4)**, to emulsify and prepare sauces. To attach the whisk just insert it directly to the driving shaft.
  - 2. Stir paddle (5)**, to make soup, knead or stir the ingredients so that they do not stick on the base when cooking with temperature. To attach the stir paddle just insert it directly to the driving shaft.
  - 3. Blade (6)**, to chop, ice crush and grate the food. To attach the blade just insert it directly to the driving shaft.
  - 4. Steam basket (7)**, to cook steam recipes. To attach the steam basket just insert it directly to the driving shaft. To take out, use the measuring cup (15) in steam basket slot and rotate to fix it. Then, take out (See figure J).
  - 5. Spatula (14)**, to lower the ingredients from the bowl walls.
  - 6. Deep steamer basket (16-19)**, to steam ingredients at two heights. It can be used while cooking ingredients in the bowl, taking advantage of the steam it generates. To attach the deep steamer basket, firstly remove the blender lid. After that place the deep steamer basket (17) matching the side tabs with the handles. A "click" sound means that it has been placed correctly. If you want to cook at two heights, place the shallow steamer basket (18) just above the deep steamer basket.
  - 7. Food processor (20-24)**, to slice, chop, grind and mix ingredients. To attach the food processor slicer, firstly you must insert the driving shaft accessory (20) and then the food processor lid (22). Use the pusher (24) to introduce the ingredients.
- All the accessories and bowl can be washed by dish-washing machine (See figure I).**

# HOW TO USE

## Home UI menu

This appliance allows you to access to different type cooking for multipurpose. You can select between step-by-step guided interactive recipes, manual cooking, automatic functions or download new recipes and updates by using data cloud WIFI connection (See figure K).

## Manual cooking (DIY Mode)

Press "Manual cooking" button of the screen from the start home menu (26). The screen will show option to set temperature, time, speed and direction. (See figure M). Click "Temperature/Time/Speed/Direction" options on the touch screen to set the corresponding temperature/time/speed/Direction you need. After finishing the setting press "Start" and the appliance will work. The screen icon will change to "Pause". You can change these parameters at any time without stopping the appliance. Press "Pause" icon if you want to stop the appliance, change any of the parameters and continue cooking. Press "Stop" to definitely stop the appliance. During stand-by mode, white and red lights will flash on the knob.

## Automatic programs

Press "Automatic Programs" button on the screen from the start home menu (27)

You can select between 15 preset functions for different cooking purposes: knead, steam, slow cook, boil, food processor, chop, turbo and weigh etc. (See figure M).

### 1. ADAPTED COOKING:

Temp: 0 (Range: 000 and 37-130) °C  
Time: 0 (Range: 0-90) minutes  
Speed: 0 (Range: 1-12); Reverse: 0-3  
(7-12 speed, maximum working time 10 minutes)

### 2. WEIGHT:

Max: 5,3kg  
5g interval

### 3. BOIL WATER:

Temp: 100°C  
Speed: 1 (Range: 0-1); Reverse: 0-1  
End work after reaching to preset water temperature

### 4. CHOP:

Temp: 0 °C  
Time: 10 seconds (Range: 0-4 minutes)  
Speed: 6 (Range: 1-12)

### 5. SLOW COOK:

Temp: 90 (Range: 37-95) °C ok  
Time: 4 (Range: 0-8) hour ok  
Speed: 1; Reverse: 1

### 6. KNEAD DOUGH:

Temp: 0 (Range: 0 or 37) °C  
Time: 3 (Range: 2-4) minutes  
Speed: 3 (Range: 1-3)

### 7. STEAM:

Steam level: High (Range: Low/Middle/High), represented by fire icon.  
3 fire icons mean high level  
2 fire icons mean middle level  
1 fire icon means low level  
Time: 20 (Range: 1-60) minutes  
Speed: 0 (Range: 0-3); Reverse: 0 (Range: 0-3)

### 8. FOOD PROCESSOR:

Time: 30 (Range: 10-60) seconds

Speed: 5 (Range: 4-6)

#### **9. TURBO:**

1. Hold down the button, after one second it starts to rotate for 3 seconds
2. After 3 seconds it stops for 1 second and then turns again for another 3 seconds
3. The cycle is repeated until the button is released.

#### **10. COOKING RICE:**

Temp: 100 °C

Time: 30 (Range: 0-40) minutes

Speed: Reverse 1

#### **11. MULSIFY:**

Temp: 0 (Range: 0 or 37) °C

Time: 3 minutes (Range: 30 seconds -10 minutes)

Speed: 4 (Range: 1-4)

#### **12. PUREE:**

Temp: 0 °C

Time: 30 seconds (Range: 0 -2 minutes)

Speed: 8

#### **13. ROAST:**

Temp: 130°C (Range: 0-130) °C

Time: 7 minutes (Range: 0 -14 minutes)

Speed: Reverse 1

#### **14. SMOOTHIE:**

Temp: 0 °C

Time: 1 (Range: 0-2) minutes

Speed: 10

#### **15. SOVS VIDE:**

Temp: 60 (Range: 40-85) °C

Time: 6 (Range: 0-12) hours

Speed: Reverse 1

### **Interactive recipes**

Press the "Interactive recipes" button on the screen from the start home menu (25). Slide the screen or turn the knob to view all the recipes (See figure L). You can also search alphabetically the desired recipe by clicking "A-Z" icon (30), search by specific word a recipe by clicking the magnifying glass (31) or search recipes by type by clicking the sort management icon (29). The appliance allows you to save favorites recipes and access the history of recipes cooked by clicking the 3 lines menu (39). After making your choice, the screen will show you all recipe information (See figure O). You can check the ingredients list (40), cooking description (41), accessories list needed (42). Press "Start Cooking" icon to start the interactive recipe.

### **Settings**

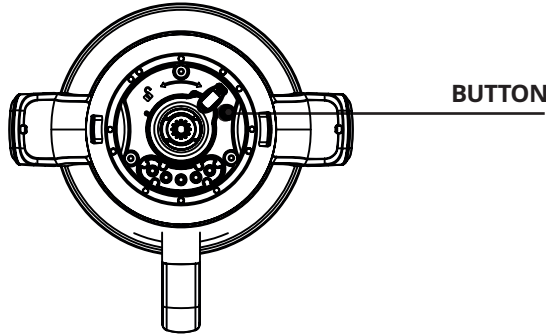
Click the settings icon (39) to access to settings (See figure P). Press "Settings" (45) and search for your Wifi connection. Insert your Wifi password, wait for some seconds and the device will be connected. You can change the language by selecting the "Language" icon (48). You can check for new recipes by pressing "About us" icon (53) and then search "system software update". Click "Help" icon (46) to look for more tips about the functionality of this appliance.

# CLEANING

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment.
3. All the accessories and bowl can be cleaned in the dishwasher!
4. While using the appliance, always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry! Wipe the contact pins at the bottom of the bowl with a dry cloth!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The blade is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. AUTO CLEAN FUNCTION: If the bowl and blade is hard to clean, you may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.
11. When there is burn mark on blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5 minutes, and then remove the burn mark with a mop.

# RESET TEMPERATURE CONTROL

If the temperature gets over and the jug does not work, please press the temperature button to reset temperature control. After cooling the jug, it can work as normally.



# PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), establishing the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead take it to the electrical and electronic waste collection center closest to your home

# FRANÇAIS

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI UFESA. NOUS ESPÉRONS QUE CE PRODUIT RÉPOND À VOS BESOINS ET À VOS GOÛTS.

## AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LE PRODUIT. CONSERVEZ-LE DANS UN ENDROIT SÛR POUR POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

## DESCRIPTION

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 Bouchon de remplissage                            | 28 Télécharger les nouvelles recettes |
| 2 Couvercle du mixeur                               | 29 Classification des recettes        |
| 3 Joint du couvercle du mixeur                      | 30 Filtres de tri                     |
| 4 Fouet   | 31 Bouton Rechercher                  |
| 5 Palette d'agitation                               | 32 Recettes en ligne                  |
| 6 Lame  | 33 Compte d'utilisateur               |
| 7 Panier pour la cuisson à la vapeur                | 34 WiFi                               |
| 8 Bol   | 35 Notification                       |
| 9 Cordon d'alimentation                             | 36 Télécharger les recettes           |
| 10 Interrupteur principal                           | 37 Turbo                              |
| 11 Base de l'appareil                               | 38 Poids                              |
| 12 Bouton poignée                                   | 39 Réglage                            |
| 13 Écran  | 40 Liste des ingrédients              |
| 14 Spatule  | 41 Description de la recette          |
| 15 Verre doseur                                     | 42 Liste des accessoires              |
| 16 Joint pour le panier pour le cuit-vapeur profond | 43 Histoire de la cuisine             |
| 17 Panier pour le cuit-vapeur, profond              | 44 Recettes préférées                 |
| 18 Panier pour le cuit-vapeur, peu profond          | 45 Paramètres                         |
| 19 Couvercle du panier du cuit-vapeur               | 46 Aide                               |
| 20 Arbre de transmission                            | 47 Politique de confidentialité       |
| 21 Trancheur de robot de cuisine                    | 48 Langue                             |
| 22 Joint de couvercle de robot culinaire            | 49 WiFi                               |
| 23 Couvercle de robot de cuisine                    | 50 Luminosité                         |
| 24 Poussoir   | 51 Compte d'utilisateur               |
| 25 Recettes interactives                            | 52 Rétablir les paramètres d'usine    |
| 26 Cuisson manuelle                                 | 53 Qui sommes-nous ?                  |
| 27 Programmes automatiques                          | 54. Télécharger l'application         |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un technicien agréé ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter

tout danger. Veuillez respecter les temps de fonctionnement des différents accessoires, comme indiqué dans les sections du manuel y afférentes. Veuillez respecter les instructions indiquées dans la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel afin d'effectuer le nettoyage. **Avertissement: risque de blessure en cas de mauvaise utilisation!** Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, lors du vidage du récipient et lors du nettoyage. Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous versez du liquide chaud dans le mixeur car la vapeur libérée peut engendrer des déversements et des éclaboussures. Toujours débrancher le mixeur s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, son démontage ou son nettoyage. Éteignez l'appareil et débranchez la prise du secteur avant de changer un accessoire ou de vous approcher des pièces en mouvement, lors de l'utilisation de l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Veuillez tenir l'appareil et son fil d'alimentation hors de portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Afin de garantir l'étanchéité de la lame de mixage, veuillez ne pas la laisser fonctionner sans charge. Cet appareil est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé pour les utilisations telles que:



- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ;
- les fermes/exploitations agricoles ;
- les hôtels, les motels et tout autre lieu similaire ;
- les chambres d'hôtes.

Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide, ni le rincer sous le robinet. Utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.



**Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.**

Évitez tout déversement sur le connecteur.

La surface de l'élément chauffant peut émettre de la chaleur résiduelle après son fonctionnement.

**ATTENTION: Afin d'éviter tout risque dû à une réactivation accidentel du système de coupe thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, notamment une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.**

Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

## **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS**

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles. Toute utilisation incorrecte ou toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie. S'assurer que la tension mentionnée sur l'appareil correspond à celle de votre domicile avant de brancher l'appareil. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être emmêlé ou enroulé autour du produit pendant son utilisation. N'utilisez pas l'appareil, ne le branchez pas et ne le débranchez pas de la prise électrique lorsque vous avez les mains et / ou les pieds mouillés. Ne tirez pas le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil et ne l'utilisez pas comme poignée. Ne jamais utiliser d'accessoires ni de pièces provenant d'autres fabricants. La garantie sera annulée si vous avez utilisé des accessoires ou des pièces provenant d'autres fabricants. Nettoyer minutieusement les pièces qui entreront en contact avec des aliments, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Toujours placer le corps de l'appareil sur une surface plane, sèche et propre. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. La spatule sert uniquement à enlever

les aliments du bol. Ne pas l'utiliser lorsque la lame fonctionne. Ne pas toucher le verre doseur lorsque de la nourriture chaude est transformée (température supérieure à 60° C). En cas de panne ou de dommage, débranchez immédiatement le produit du secteur et contactez le service d'assistance technique officiel. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique agréé du service d'assistance officielle de la marque peut effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

**B&B TRENDS SL.** décline toute responsabilité en cas de dommages causés à des personnes, des animaux ou des objets en raison du non-respect de ces avertissements.

## INSTALLATION

### Le bol

La capacité maximale du bol est de 4,5 litres. Ne pas transformer plus de 3 litres d'aliment!



**Attention! Le symbole « Surface chaude » mentionné sur le bol: Indique que l'élément mentionné peut être chaud et qu'il faut faire preuve de prudence lorsque vous devez le toucher!**

### Préparation avant d'utiliser le produit

Placez l'arbre d'entraînement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé dans la carafe (voir figure C). Insérez la carafe dans l'appareil et appuyez fermement pour la verrouiller en place. L'indicateur « Max » doit se trouver à l'arrière (voir figure D). Choisissez différents accessoires à des fins de cuisson différentes (voir figure E). Ajoutez les ingrédients ou l'eau dans la carafe (voir figure F). Si vous devez utiliser le robot de cuisine, fixez le couvercle de robot de cuisine, puis mettez les ingrédients directement via le distributeur de nourriture. Fixez le couvercle du mixeur, le couvercle de robot de cuisine ou le cuit-vapeur (voir figure G). Veuillez noter que l'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et qu'il affichera un message conseillant de laisser le couvercle en place. Branchez le cordon d'alimentation dans la base principale et allumez l'appareil (voir figure H).

## LISTE DES ACCESSOIRES

Cet appareil comprend différents accessoires à des fins de cuisson différentes (voir Fig. B). Vous avez le choix entre :

- 1. Le Fouet (4)**, pour émulsionner et préparer les sauces. Pour fixer le fouet, insérez-le directement sur l'arbre de transmission.
- 2. La Palette de brassage (5)**, pour faire de la soupe, malaxer ou mélanger les ingrédients afin qu'ils ne collent pas sur la base lors de la cuisson à température. Pour fixer la palette d'agitation, insérez-le directement sur l'arbre de transmission.
- 3. La Lame (6)**, pour hacher, piler la glace et râper les aliments. Pour fixer la lame, insérez-le directement sur l'arbre de transmission.
- 4. Le Panier à vapeur (7)**, pour préparer des recettes à la vapeur. Pour fixer le panier pour la cuisson à la vapeur, insérez-le directement sur l'arbre de transmission. Pour le retirer, utilisez le gobelet gradué (15) dans la fente du panier à vapeur et tournez-le pour le fixer. Retirez ensuite le panier (voir figure J).
- 5. La Spatule (14)**, pour faire descendre les ingrédients des parois du bol.
- 6. Le Panier vapeur profond (16-19)**, pour cuire les ingrédients à deux hauteurs. Il peut être utilisé lors de la cuisson des ingrédients dans le bol, en tirant parti de la vapeur produite. Pour fixer le panier profond pour la cuisson à la vapeur, retirez d'abord le couvercle du mixeur. Après cette étape, placez le panier profond pour la cuisson à la vapeur (17), en alignant les languettes latérales par rapport aux poignées. Un « clic » signifie qu'il est correctement enclenché. Si vous souhaitez cuisiner sur deux hauteurs, placez le panier vapeur peu profond (18) juste au-dessus du panier profond pour la cuisson à la vapeur.
- 7. Le Robot de cuisine (20-24)**, pour trancher, hacher, broyer et mélanger les ingrédients. Pour fixer le trancheur de robot de cuisine, il faut d'abord insérer l'accessoire de l'arbre de transmission (20), puis le couvercle de robot de cuisine (22). Utilisez le bouton-poussoir (24) pour introduire les ingrédients.

**Tous les accessoires et le bol peuvent être lavés au lave-vaisselle (voir figure I).**

# FONCTIONNEMENT

## Menu d'interface utilisateur d'accueil

Cet appareil vous permet d'accéder aux différents types de cuisson à usages multiples. Vous pouvez choisir entre les recettes interactives guidées pas à pas, la cuisson manuelle, les fonctions automatiques ou le téléchargement de nouvelles recettes et de mises à jour en utilisant la connexion WIFI du nuage de données (voir figure K).

### Cuisson manuelle (mode DIY)

Appuyez sur la touche « Cuisson manuelle » de l'écran à partir du menu d'accueil (26). L'écran affiche les options de réglage de la température, de la durée, de la vitesse et de la direction. (voir figure M). Cliquez sur les options « Température/Temps/Vitesse/Direction » sur l'écran tactile pour régler la température, le temps, la vitesse et la direction dont vous avez besoin. Une fois le réglage terminé, appuyez sur « Start » et l'appareil se mettra en marche. L'icône à l'écran bascule sur « Pause ». Vous pouvez modifier ces paramètres à tout moment sans arrêter l'appareil. Appuyez sur l'icône « Pause » pour arrêter l'appareil, modifier l'un des paramètres et poursuivre la cuisson. Appuyez sur « Stop » pour arrêter définitivement l'appareil. Durant le mode veille, les voyants blanc et rouge clignotent sur le bouton.

### Programmes automatiques

Appuyez sur le bouton « Programmes automatiques » à l'écran depuis le menu d'accueil (27). Vous pouvez choisir parmi 15 fonctions pré-réglées pour différents types de cuisson : pétrir, cuire à la vapeur, cuire lentement, faire bouillir, mixer, hacher, turbo et peser, etc. (voir figure M).

#### 1. CUISINE ADAPTÉE :

Temp : 0 (Plage : 000 et 37-130) °C  
Le temps : 0 (Plage : 0-90) minutes  
Vitesse : 0 (Plage : 1-12) ; Reverse : 0-3  
(7-12 vitesse, durée maximale de travail 10 minutes)

#### 2. POIDS :

Max : 5,3kg  
Intervalle de 5g

#### 3. FAIRE BOUILLIR L'EAU :

Temp : 100°C  
Vitesse : 1 (Plage : 0-1) ; Reverse : 0-1  
Fin du travail après avoir atteint la température de l'eau pré-réglée

#### 4. CHOP :

Temp : 0 °C  
Le temps : 10 secondes (Plage : 0-4 minutes)  
Vitesse : 6 (Plage : 1-12)

#### 5. CUISINEZ LENTEMENT :

Temp : 90 (Plage : 37-95) °C ok  
Temps : 4 (Plage : 0-8) heure ok  
Vitesse : 1 ; Inverse : 1

#### 6. PÉTRIR LA PÂTE :

Temp : 0 (Plage : 0 ou 37) °C  
Le temps : 3 (Plage : 2-4) minutes  
Vitesse : 3 (Plage : 1-3)

#### 7. VAPEUR :

Niveau de vapeur : Élevé (Plage : Faible/Moyen/Haut), représenté par une icône de feu.  
3 icônes de feu signifient un niveau élevé  
2 icônes de feu signifient un niveau moyen  
1 icône de feu signifie un niveau bas  
Le temps : 20 (Plage : 1-60) minutes  
Vitesse : 0 (Plage : 0-3) ; inversé : 0 (Plage : 0-3)

## **8. ROBOT DE CUISINE :**

Le temps : 30 (Plage : 10-60) secondes

Vitesse : 5 (Plage : 4-6)

## **9. TURBO :**

1. Maintenez le bouton enfoncé, après une seconde, il commence à tourner pendant 3 secondes.

2. Après 3 secondes, il s'arrête pendant 1 seconde, puis tourne à nouveau pendant 3 secondes.

3. Le cycle est répété jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

## **10. CUISSON DU RIZ :**

Temp : 100 °C

Le temps : 30 (Plage : 0-40) minutes

Vitesse : Inversé 1

## **11. MULSIFY :**

Temp : 0 (Plage : 0 ou 37) °C

Le temps : 3 minutes (Plage : 30 secondes - 10 minutes)

Vitesse : 4 (Plage : 1-4)

## **12. PUREE :**

Temp : 0 °C

Le temps : 30 secondes (Plage : 0 -2 minutes)

Vitesse : 8

## **13. RÔTI :**

Temp : 130°C (Plage : 0-130) °C

Le temps : 7 minutes (Plage : 0 -14 minutes)

Vitesse : Inversé 1

## **14. SMOOTHIE :**

Temp : 0 °C

Le temps : 1 (Plage : 0-2) minutes

Vitesse : 10

## **15. SOVS VIDE :**

Temp : 60 (Plage : 40-85) °C

Le temps : 6 (Plage : 0-12) heures

Vitesse : Inversé 1

## **Recettes interactives**

Appuyez sur le bouton « Recettes interactives » de l'écran à partir du menu d'accueil (25). Faites glisser l'écran ou tournez le bouton pour afficher toutes les recettes (voir figure L). Vous pouvez également rechercher par ordre alphabétique la recette souhaitée en cliquant sur l'icône «A-Z» (30), rechercher un mot spécifique d'une recette en cliquant sur la loupe (31) ou rechercher des recettes par type en cliquant sur l'icône de gestion du tri (29). L'appareil vous permet de sauvegarder vos recettes favorites et d'accéder à l'historique des recettes cuisinées en cliquant sur le menu à 3 lignes (39). Une fois le choix effectué, l'écran affiche l'ensemble des informations de la recette (voir la figure O). Vous pouvez vérifier la liste des ingrédients (40), la description de la cuisson (41), la liste des accessoires nécessaires (42). Appuyez sur l'icône « Démarrer la cuisson » pour lancer la recette interactive.

## **Paramètres**

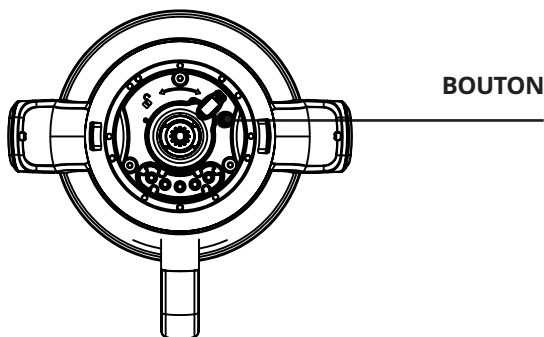
Cliquez sur l'icône des paramètres (39) pour accéder aux paramètres (voir figure P). Appuyez sur « Paramètres » (45) et recherchez votre connexion Wifi. Saisissez votre mot de passe Wifi, patientez pendant quelques secondes, et l'appareil se connecte. Vous pouvez modifier la langue en sélectionnant l'icône « Langue » (48). Vous pouvez vérifier la présence de nouvelles recettes en appuyant sur l'icône « À propos de nous » (53), puis en recherchant « mise à jour du logiciel système ». Cliquez sur l'icône « Aide » (46) pour obtenir plus d'informations sur les fonctionnalités de l'appareil.

# NETTOYAGE

1. Eteindre et débrancher l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
2. Dévisser la vis de l'anneau et retirer toutes les parties du fouet.
3. Tous les accessoires et le bol peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
4. Toujours garder les broches de contact au fond du bol propres et sèches lorsque l'appareil est utilisé ! Essuyer les broches de contact au fond du bol à l'aide d'un chiffon sec !
5. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car ils peuvent abîmer des pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante ! Manipuler la lame avec précaution !
7. Laver toutes les parties à l'eau chaude savonneuse. Les nettoyer immédiatement après toute utilisation. Les rincer à l'eau chaude propre et les sécher immédiatement.
8. Il est conseillé de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Essuyer le corps de l'appareil uniquement à l'aide d'un chiffon doux et humide !
10. FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE : Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer, vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.
11. Lorsqu'il y a une marque de brûlure sur le fond de la carafe du mixeur, mettez de l'acide citrique ou des citrons dans de l'eau, faites chauffer pendant 5 minutes, puis retirez la marque de brûlure avec une éponge.

# RÉINITIALISATION DU RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Si la température est trop élevée et que la carafe ne fonctionne pas, appuyez sur le bouton de température pour réinitialiser le contrôle de la température. L'appareil fonctionnera normalement lorsque la carafe aura refroidi.



# MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques, dite DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), établissant le cadre juridique applicable dans l'Union européenne pour l'élimination et la réutilisation des déchets d'appareils électroniques et électriques. Ne jetez pas ce produit dans la poubelle, veuillez l'apporter au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.



FR

Cet appareil  
se recycle



À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

OU



LE TRI  
+ FACILE



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Séparez les éléments avant de trier

GRÀCIES PER ESCOLLIR UFESA. ESPEREM QUE EL PRODUCTE SIGUI DEL VOSTRE GRAT.

## ADVERTIMENT

LLEGIU ATENTAMENT LES INSTRUCCIONS D'ÚS ABANS D'UTILITZAR EL PRODUCTE. CONSERVEU-LES EN UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

## DESCRIPCIÓ

- 1 Tap
- 2 Tapa de la batedora
- 3 Bloqueig de la tapa de la batedora
- 4 Accessori per batre
- 5 Accessori per remenar
- 6 Ganivetes
- 7 Cistella de vapor
- 8 Recipient
- 9 Cable d'alimentació
- 10 Interruptor principal
- 11 Unitat base
- 12 Botó regulador
- 13 Pantalla de visualització
- 14 Espàtula
- 15 Vas de mesurar
- 16 Bloqueig de la cistella de vapor profunda
- 17 Cistella de vapor profunda
- 18 Cistella de vapor poc profunda
- 19 Tapa per a la cistella de vapor
- 20 Eix de transmissió
- 21 Tallador del processador d'aliments
- 22 Bloqueig de la tapa del processador d'aliments
- 23 Tapa del robot de cuina
- 24 Empenyedor
- 25 Receptes interactives
- 26 Cocció manual
- 27 Programes automàtics
- 28 Descarregar noves receptes
- 29 Classificació de receptes
- 30 Filtres de classificació
- 31 Botó de cerca
- 32 Receptes en línia
- 33 Compte d'usuari
- 34 Wi-Fi
- 35 Notificació
- 36 Descarregar receptes
- 37 Turbo
- 38 Massa
- 39 Configuració
- 40 Llista d'ingredients
- 41 Descripció de la recepta
- 42 Llista d'accessoris
- 43 Historial de cocció
- 44 Receptes preferides
- 45 Configuració
- 46 Ajuda
- 47 Política de privacitat
- 48 Idioma
- 49 Wi-Fi
- 50 Brillantor
- 51 Compte d'usuari
- 52 Restaurar la configuració de fàbrica
- 53 Sobre nosaltres
54. Descarregar l'aplicació

## INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Si el cable d'alimentació està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, un agent del servei tècnic o personal amb una qualificació equivalent per tal d'evitar riscos. Respecteu els temps de funcionament dels accessoris, tal i com s'indica a cada secció del manual. Seguiu les instruccions de la secció de manteniment i neteja d'aquest manual per netejar l'aparell. **Advertiment: L'ús inadequat de l'aparell podria provocar una lesió!** Aneu amb compte a l'hora de manipular les esmolades ganivetes, quan buideu el recipient i durant la neteja. Vigileu a l'hora d'abocar líquid calent a la batedora, ja que podria sortir expulsat de l'aparell a causa del vapor. Desconnecteu sempre la batedora de la xarxa elèctrica si la deixeu desatesa i abans de muntar-la, desmuntar-la o netejar-la. Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica abans de canviar-ne els accessoris o d'apropar-vos a les peces que es mouen quan s'està utilitzant. Els nens no han de fer servir aquest aparell. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens. Els aparells poden utilitzar-los persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre i quan estiguin sota supervisió o hagin rebut les instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenguin els perills que comporta utilitzar-lo. Els nens no han de jugar amb l'aparell. Per garantir una perfecta fixació de les ganivetes, eviteu que funcionin sense càrrega. Aquest aparell és per a ús domèstic i no està pensat per ser utilitzat en aplicacions com ara:

- zones de cuina del personal en comerços, ofici-

nes i altres entorns de treball;

- cases de pagès;

- hotels, motels i altres entorns residencials;

- entorns de tipus allotjament i desdijuni.

No submergiu mai l'aparell principal en aigua ni en cap altre líquid, ni l'esbandiu sota l'aixeta. Utilitzeu només un drap humit per netejar l'aparell.



**Les superfícies poden escalfar-se durant l'ús. Eviteu tot tipus de vessament sobre el connector.**

Després d'utilitzar-se, la superfície escalfadora manté la calor residual.

**PRECAUCIÓ: Per evitar perills a causa d'un reinici imprevist del tall tèrmic, aquest aparell no ha de rebre corrent a través de cap dispositiu commutador extern, com ara un temporitzador, ni s'ha de connectar a un circuit que el servei elèctric encengui i apagui regularment.**

Aquest aparell està pensat per utilitzar-lo a una altitud màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.

## ADVERTIMENTS IMPORTANTS

Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic i en cap cas no s'ha d'utilitzar per a ús comercial o industrial. L'ús incorrecte o manipulació indeguda de l'aparell deixarà la garantia sense efecte. Abans de connectar l'aparell, comproveu si la tensió indicada a l'aparell correspon a la tensió de la xarxa local. El cable de connexió a la xarxa elèctrica no ha d'estar enrotllat ni entortolligat al voltant del producte durant l'ús. No utilitzeu l'aparell ni el connecteu o desconnecteu de la xarxa elèctrica amb les mans i/o els peus molls. No estireu el cable de connexió a la xarxa elèctrica per desendollar-lo ni l'empreu com a nansa. No utilitzeu mai accessoris de peces d'altres fabricants. La vostra garantia deixarà de ser vàlida si s'han utilitzat aquests accessoris o peces. Netegeu bé les peces que entrin en contacte amb els aliments abans de fer servir el dispositiu per primera vegada. Poseu sempre l'aparell principal sobre una superfície plana, seca i neta. No deixeu mai que l'aparell funcioni sense vigilància. L'espatula només s'utilitza per treure el menjar fora del bol. No l'utilitzeu mentre les ganivetes estiguin en marxa. Quan processeu aliments calents (a temperatures superiors a 60 °C) no toqueu el tap amb les mans. En cas d'avaria o desperfecte, desendolleteu el producte de la xarxa elèctrica immediatament i poseu-vos en contacte amb un servei tècnic oficial. Per tal d'evitar qualsevol risc, no desmunteu l'aparell. Només el personal tècnic qualificat del servei tècnic autoritzat de la marca pot realitzar reparacions o intervencions sobre l'aparell.



B&B TRENDS S.L. s'eximeix de tota responsabilitat pels danys que es puguin produir a persones, animals o objectes per l'incompliment d'aquests advertiments.

## INSTAL·LACIÓ

### El recipient

La capacitat màxima del recipient és de 4,5 litres. No processeu aliments de més de 3 litres!



**Precaució! Logotip de «Superfície calenta» marcat al recipient: Per indicar que l'element marcat pot estar calent i no s'ha de tocar sense anar amb compte!**

### Configuració abans d'utilitzar l'aparell

Col·loqueu l'eix de transmissió correctament fixat a la gerra (vegeu la figura C). Introduïu la gerra a la unitat principal i premeu fermament per fixar-la al seu lloc. Fixeu-vos que l'indicador «Max» ha d'estar a la part posterior (vegeu la figura D). Trieu diferents accessoris per a diferents finalitats de cocció (vegeu la figura E). Afegiu els ingredients o l'aigua a la gerra (vegeu la figura F). Si necessiteu utilitzar el processador d'aliments, col·loqueu la tapa del processador d'aliments i introduïu els ingredients directament a través del dispensador d'aliments. Col·loqueu la tapa de la batedora, la tapa del processador d'aliments o la cistella de vapor (vegeu la figura G). Tingueu en compte que l'aparell no funcionarà si la tapa no està col·locada correctament i mostrarà un avís en pantalla perquè deixeu la tapa col·locada. Endolieu el cable d'alimentació a la base principal i enceneu l'aparell (vegeu la figura H).

## LLISTA D'ACCESSORIS

Aquest aparell inclou diferents accessoris per a diferents finalitats de cocció (vegeu la figura B). Podeu triar entre els següents:

- 1. Accessori per batre (4)**, per emulsionar i preparar salses. Per fixar l'accessori per batre, només cal introduir-lo directament a l'eix de transmissió.
- 2. Accessori per remenar (5)**, per fer sopes, pastar o remenar els ingredients perquè no s'enganxin a la base quan es cuinin amb temperatura. Per fixar l'accessori per remenar, només cal introduir-la directament a l'eix de transmissió.
- 3. Ganivetes (6)**, per triturar, picar gel i ratllar els aliments. Per fixar l'accessori de les ganivetes, només cal introduir-lo directament a l'eix de transmissió.
- 4. Cistella de vapor (7)**, per cuinar receptes al vapor. Per fixar la cistella de vapor, només cal introduir-la directament a l'eix de transmissió. Per treure-la, col·loqueu el vas de mesurar (15) a la ranura de la cistella de vapor i gireu-lo per fixar-lo. A continuació, traieu-la (vegeu la figura J).
- 5. Espàtula (14)**, per baixar els ingredients de les parets del recipient.
- 6. Cistella de vapor profunda (16-19)**, per cuinar al vapor els ingredients a dues altures. Es pot utilitzar mentre es cuinen els ingredients al recipient, aprofitant el vapor que genera. Per fixar la cistella de vapor profunda, primer traieu la tapa de la batedora. A continuació, col·loqueu la cistella de vapor profunda (17) fent coincidir les pestanyes laterals amb les nanses. S'haurà col·locat correctament quan escolteu un «clic». Si voleu cuinar a dues altures, poseu la cistella de vapor poc profunda (18) just a sobre de la cistella de vapor profunda.
- 7. Processador d'aliments (20-24)**, per tallar, picar, moldre i barrejar ingredients. Per fixar la talladora d'aliments, primer cal introduir l'eix de transmissió (20) i després la tapa del processador d'aliments (22). Utilitzeu l'empenyedador (24) per introduir-hi els ingredients.

**Tots els accessoris, així com el recipient poden rentar-se al rentaplats (vegeu la figura I).**

## INSTRUCCIONS D'ÚS

### Menú d'inici de la IU

Aquest aparell us permet accedir a diferents tipus de cocció gràcies a la seva polivalència. Podeu seleccionar entre receptes interactives guiades pas a pas, cuina manual, funcions automàtiques o descarregar noves receptes i actualitzacions mitjançant la connexió WIFI del núvol de dades (vegeu la figura K).

### Cuina manual (Mode DIY)

Premeu el botó de «Cocció manual» de la pantalla del menú d'inici (26).

La pantalla mostrarà l'opció per configurar la temperatura, el temps, la velocitat i la direcció. (vegeu la figura M). Feu clic a les opcions de la pantalla tàctil «Temperatura/Temps/Velocitat/Direcció» per configurar la temperatura/temps/velocitat/direcció corresponent que necessiteu. Quan hàgiu acabat la configuració, premeu «Iniciar» i l'aparell es posarà en marxa. La icona de la pantalla canviarà a «Pausa». Podeu canviar aquests paràmetres en qualsevol moment sense aturar l'aparell. Feu clic a la icona «Pausa» si voleu aturar l'aparell, canviar algun dels paràmetres i continuar cuinant. Premeu «Aturar» per aturar l'aparell definitivament. Durant el mode d'espera, els llums blancs i vermells parpellejaran al botó regulador.

### **Programes automàtics**

Premeu el botó «Programes automàtics» de la pantalla del menú d'inici (27)

Podeu seleccionar entre 15 funcions predefinides per a diferents finalitats de cocció: pastar, vapor, cocció lenta, bullir, processador d'aliments, picar, turbo, pesar, etc. (vegeu la figura M).

#### **1. CUINA ADAPTADA:**

Temp: 0 °C (Interval: 000 i 37-130)  
Temps: 0 minuts (Interval: 0-90)  
Velocitat: 0 (Interval: 1-12); Gir invers: 0-3  
(velocitat 7-12, temps màxim de funcionament: 10 minuts)

#### **2. PES:**

Màx.: 5,3 kg  
Interval de 5 g

#### **3. BULLIR AIGUA:**

Temperatura: 100 °C  
Velocitat: 1 (Interval: 0-1); Gir invers: 0-1  
Atura el funcionament després d'assolir la temperatura de l'aigua preestablerta

#### **4. PICAR:**

Temperatura: 0 °C  
Temps: 10 segons (Interval: 0-4 minuts)  
Velocitat: 6 (Interval: 1-12)

#### **5. COCCIÓ LENTA:**

Temperatura: 90 °C (Interval: 37-95)  
Temps: 4 hores (Interval: 0-8)  
Velocitat: 1; Gir invers: 1

#### **6. PASTAR:**

Temperatura: 0 °C (Interval: 0 o 37)  
Temps: 3 minuts (Interval: 2-4)  
Velocitat: 3 (Interval: 1-3)

#### **7. VAPOR:**

Nivell de vapor: Alt (Interval: Baix/Mitjà/Alt), representat amb la icona d'una flama.

3 icones de flama significa nivell alt

2 icones de flama significa nivell mitjà

1 icona de flama significa nivell baix

Temps: 20 minuts (Interval: 1-60)  
Velocitat: 0 (Interval: 0-3); Gir invers: 0 (Interval: 0-3)

#### **8. PROCESSADOR D'ALIMENTS:**

Temps: 30 segons (Interval: 10-60)  
Velocitat: 5 (Interval: 4-6)

#### **9. TURBO:**

1. Mantingueu premut el botó; passat un segon, l'aparell començarà a girar durant 3 segons  
2. Passats 3 segons, es parará durant 1 segon i tornarà a girar durant 3 segons més  
3. El cicle es repetirà fins que deixeu anar el botó.

#### **10. COCCIÓ DE L'ARRÒS:**

Temperatura: 100 °C  
Temps: 30 minuts (Interval: 0-40)

Velocitat: Gir invers 1

#### **11. EMULSIONAR:**

Temperatura: 0 °C (Interval: 0 o 37)

Temps: 3 minuts (Interval: 30 segons-10 minuts)

Velocitat: 4 (Interval: 1-4)

#### **12. PREPARAR PURÉ:**

Temperatura: 0 °C

Temps: 30 segons (Interval: 0-2 minuts)

Velocitat: 8

#### **13. ROSTIR:**

Temperatura: 130 °C (Interval: 0-130)

Temps: 7 minuts (Interval: 0-14 minuts)

Velocitat: Gir invers 1

#### **14. BATUT:**

Temperatura: 0 °C

Temps: 1 minut (Interval: 0-2)

Velocitat: 10

#### **15. COCCIÓ AL BUIT:**

Temperatura: 60 °C (Interval: 40-85)

Temps: 6 hores (Interval: 0-12)

Velocitat: Gir invers 1

### **Receptes interactives**

Premeu el botó «Receptes interactives» de la pantalla del menú d'inici (25) Feu lliscar la pantalla o gireu el botó regulador per veure totes les receptes (vegeu la figura L). També podeu cercar alfabèticament la recepta desitjada fent clic a la icona «A-Z» (30), cercar una recepta per paraula específica fent clic a la lupa (31) o cercar receptes per tipus fent clic a la icona de classificació (29). L'aparell permet guardar les receptes favorites i accedir a l'historial de receptes cuinades polsant el menú de 3 línies (39). Després de fer la vostra elecció, la pantalla us mostrarà tota la informació de la recepta (vegeu la figura O). Podeu consultar la llista d'ingredients (40), la descripció de la cocció (41) i la llista d'accessoris necessaris (42). Premeu la icona «Començar a cuinar» per iniciar la recepta interactiva.

### **Configuració**

Premeu la icona de configuració (39) per accedir a la configuració (vegeu la figura P). Premeu «Configuració» (45) i cerqueu la connexió Wi-Fi. Introduïu la contrasenya de Wi-Fi, espereu uns segons i el dispositiu es connectarà. Podeu canviar l'idioma seleccionant la icona «Idioma» (48). Podeu comprovar si hi ha noves receptes prement la icona «Sobre nosaltres» (53) i, a continuació, cercant «actualització del programari del sistema». Premeu la icona «Ajuda» (46) per cercar més consells sobre el funcionament d'aquest aparell.

## **NETEJA**

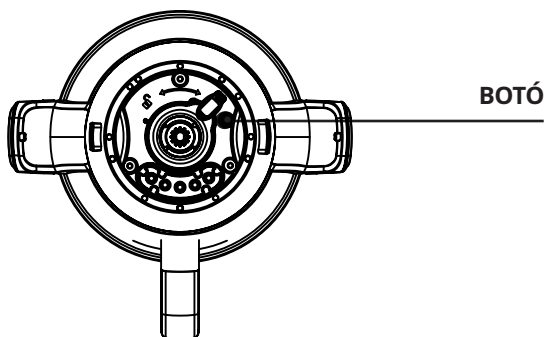
1. Abans de netejar l'aparell, apagueu-lo i traieu l'endoll de la presa de corrent.
2. Desenrosqueu l'anell de cargol i traieu totes les peces de l'accessori.
3. Tots els accessoris i el recipient es poden netejar al rentaplats.
4. Mentre utilitzeu l'aparell, mantingueu sempre nets i secs els pins de contacte del fons del recipient! Netegeu els pins de contacte del fons del recipient amb un drap sec!
5. No utilitzeu mai objectes punxeguts o esmolats per fer la neteja, ja que poden danyar parts funcionals o afectar la seguretat de l'aparell.
6. Les ganivetes estan molt esmolades! Manipuleu-les amb cura!
7. Renteu totes les peces amb aigua calenta i sabó. Netegeu-les immediatament després d'utilitzar-les. Esbandiu-les amb aigua calenta neta i assequeu-les immediatament.
8. Us aconsellem lubricar les ganivetes amb una mica d'oli vegetal.
9. Netegeu l'aparell principal només amb un drap suau humit!
10. FUNCIO DE NETEJA AUTOMÀTICA: Si us resulta difícil netejar el recipient i les ganivetes,

podeu afegir una mica d'aigua calenta amb sabó al recipient i fer funcionar l'aparell a velocitat 1 durant uns segons.

11. Quan hi hagi marques de cremades al fons de la gerra de la batedora, poseu un poc d'àcid cítric o llimones en aigua, escalfeu durant 5 minuts i després traieu les marques de cremades amb l'ajuda d'una baieta.

## REAJUSTAR EL CONTROL DE TEMPERATURA

Si la temperatura supera el límit i la gerra no funciona, premeu el botó de temperatura per restablir el control de la temperatura. Quan el recipient s'hagi refredat, el robot podrà funcionar normalment.



## ELIMINACIÓ DEL PRODUCTE



Aquest producte compleix amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparells elèctrics i electrònics, coneguts com a RAEE (Residus d'aparells elèctrics i electrònics), que estableix el marc legal aplicable a la Unió Europea pel que fa a l'eliminació i el reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu aquest producte a les escombraries. Lliureu-lo al centre de recollida de residus elèctrics i electrònics més proper al vostre domicili.

VI RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO UFESA. CI AUGURIAMO CHE IL PRODOTTO VI SODDISFI E SIA DI VOSTRO GRADIMENTO.

---

## AVVERTENZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. CONSERVARLE IN UN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE.

## DESCRIPCIÓN

- 1 Tappo di riempimento
- 2 Coperchio frullatore
- 3 Chiusura coperchio frullatore
- 4 Frusta
- 5 Paletta per mescolare
- 6 Ventola
- 7 Cestino vaporiera
- 8 Recipiente
- 9 Cavo di alimentazione
- 10 Interruttore principale
- 11 Unità base
- 12 Manopola
- 13 Schermo display
- 14 Spatola
- 15 Bicchiere dosatore
- 16 Chiusura del cestino vaporiera profondo
- 17 Cestino vaporiera profondo
- 18 Cestino vaporiera poco profondo
- 19 Coperchio per cestino vaporiera
- 20 Albero motore
- 21 Affettatrice per processore di alimenti
- 22 Guarnizione per coperchio processore di alimenti
- 23 Coperchio del processore di alimenti
- 24 Spingi-cibo
- 25 Ricette interattive
- 26 Cottura manuale
- 27 Programmi automatici
- 28 Scarica le nuove ricette
- 29 Classificazione delle ricette
- 30 Filtri di classificazione
- 31 Pulsante di ricerca
- 32 Ricette online
- 33 Account utente
- 34 WiFi
- 35 Notifica
- 36 Scarica le ricette
- 37 Turbo
- 38 Peso
- 39 Impostazione
- 40 Lista degli ingredienti
- 41 Descrizione ricetta
- 42 Elenco accessori
- 43 Cronologia cotture
- 44 Ricette preferite
- 45 Impostazioni
- 46 Aiuto
- 47 Informativa sulla privacy
- 48 Lingua
- 49 WiFi
- 50 Luminosità
- 51 Account utente
- 52 Ripristino delle impostazioni di fabbrica
- 53 Chi siamo
54. Scaricare l'app

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare qualsiasi tipo di pericolo, dovrà essere sostituito dal produttore, da un tecnico del servizio di assistenza o da personale qualificato. Rispettare i tempi operativi degli accessori come indicato nelle loro specifiche sezioni del manuale. Per la pulizia, procedere secondo quanto indicato nella sezione relativa a manutenzione e pulizia di questo manuale. **Avvertenza: l'uso non corretto potrebbe causare incidenti!** Prestare attenzione quando si maneggiano le lame, si svuota il recipiente e durante la pulizia. Prestare attenzione se si versano liquidi caldi nel frullatore, poiché una vaporizzazione improvvisa potrebbe farli schizzare fuori dal recipiente. Scollegare sempre il frullatore dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia. Spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o toccare parti che si muovono durante l'utilizzo. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che venga fornita loro adeguata supervisione o istruzioni riguardo all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio stesso e che abbiano compreso i pericoli correlati. È vietato l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini. Al fine di assicurare l'effetto sigillante della lama per frullare, non farla girare senza carico. Questo apparecchio è destinato

a un uso domestico e non è concepito per l'uso in applicazioni come:

- personale di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi;
- hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido, né sciacquarlo sotto il rubinetto. Per pulire l'apparecchio, utilizzare soltanto un panno umido.



**Le superfici possono divenire calde durante l'uso. Evitare le fuoriuscite sul connettore**

La superficie dell'elemento di riscaldamento è soggetta a calore residuo dopo l'utilizzo. **ATTENZIONE: Al fine di evitare un pericolo dovuto a un reset involontario della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utenza.** L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2.000 m sopra il livello del mare.

## AVVERTENZE IMPORTANTI

L'apparecchio è progettato per l'utilizzo domestico e non deve essere mai utilizzato per scopi commerciali o industriali. Qualsiasi utilizzo non corretto o improprio del prodotto renderà nulla la garanzia. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale. Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare l'apparecchio, non lo collegare o scollegare dall'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare o trasportare il prodotto. Non usare mai accessori o parti di altri produttori. L'utilizzo di tali accessori o parti renderà nulla la garanzia. Pulire accuratamente le parti che andranno in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. La spatola va utilizzata soltanto per estrarre gli alimenti dal recipiente. Non utilizzarla quando

la lama è in funzione. Non toccare il serbatoio di riempimento quando viene elaborato cibo caldo (per una temperatura superiore a 60 °C). Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasti o danni, e contattare il servizio di assistenza tecnica. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire l'apparecchio. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza autorizzato del produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sull'apparecchio.

**B&B TRENDS SL.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose a seguito del mancato rispetto delle presenti avvertenze.

## INSTALLAZIONE

### Recipiente

La capacità massima del recipiente è di 4,5 litri. Non elaborare più di 3 litri di alimenti!



**Attenzione! Simbolo "Superficie calda" impresso sul recipiente: Indica che l'elemento contrassegnato può essere caldo e non deve essere toccato senza prestare attenzione!**

### Impostazione prima dell'uso

Posizionare l'albero motore correttamente bloccato nella brocca (Vedere figura C). Inserire la brocca nell'unità principale e premere decisamente per bloccarla in posizione. Fare attenzione che l'indicatore "Max" si torva nella parte posteriore (vedi figura D). Scegliere diversi accessori per diversi scopi di cottura (vedi figura E). Aggiungere gli ingredienti o l'acqua nella brocca (vedi figura F). Se è necessario utilizzare il processore di alimenti, collegare il coperchio del processore di alimenti e inserire gli ingredienti direttamente attraverso il distributore degli alimenti. Collegare il coperchio del frullatore, del processore di alimenti o della vaporiera (vedi la figura G). Si prega di notare che l'apparecchio non funzionerà se il coperchio non sarà posizionato correttamente, il che verrà segnalato dall'avviso sul display di inserire il coperchio. Collegare il cavo elettrico alla base della rete elettrica e accendere (Vedere figura H).

## ELENCO ACCESSORI

L'apparecchio include diversi accessori per diversi scopi di cottura (vedi figura B). È possibile scegliere tra:

- 1. Frusta (4)**, per emulsionare e preparare le salse. Per agganciare la frusta basta inserirla direttamente nell'albero motore.
- 2. Paletta per mescolare (5)**, per preparare zuppe, impastare o mescolare gli ingredienti in modo che non si attacchino al fondo durante la cottura a temperatura. Per agganciare la paletta di mescolatura basta inserirla direttamente nell'albero motore.
- 3. Lama (6)**, per tritare, tritare il ghiaccio e grattugiare gli alimenti. Per agganciare la lama basta inserirla direttamente nell'albero motore.
- 4. Cestello vapore (7)**, per cucinare ricette a vapore. Per agganciare la il cestino vaporiera basta inserirlo direttamente nell'albero motore. Per estrarlo, utilizzare il misurino (15) nell'alloggiamento del cestello vapore e ruotarlo per fissarlo. Successivamente estrarlo (vedi la figura J).
- 5. Spatola (14)**, per calare gli ingredienti dalle pareti del recipiente.
- 6. Cestello di fondo vaporiera (16-19)**, per cuocere a vapore gli ingredienti a due altezze. Può essere utilizzato durante la cottura degli ingredienti nel recipiente, sfruttando il vapore che essa genera. Per montare il cestello profondo per la cottura a vapore, rimuovere prima il coperchio del frullatore. Successivamente posizionare il cestello profondo per la cottura a vapore (17) facendo combaciare le alette laterali con gli alloggiamenti. Il "clic" udibile significa che è stato posizionato correttamente. Se si vuole cuocere a due altezze, posizionare il cestello basso per la cottura a vapore (18) subito sopra il cestello per la cottura a vapore profondo.
- 7. Robot da cucina (20-24)**, per affettare, tagliare, macinare e mescolare gli ingredienti. Per agganciare l'affettatrice del processore di alimenti è necessario inserire prima l'accessorio



dell'albero motore (20) e poi il coperchio del processore di alimenti (22). Utilizzare lo spintore (24) per introdurre gli ingredienti.

**Tutti gli accessori e il recipiente possono essere lavati in lavastoviglie (vedi figura I)**

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Menu dell'interfaccia utente principale

Questo apparecchio consente di accedere a diverse tipologie di cottura per multiuso. È possibile scegliere tra ricette interattive guidate passo passo, cottura manuale, funzioni automatiche o scaricare nuove ricette e aggiornamenti utilizzando la connessione WIFI data cloud (vedere figura K).

### Cottura manuale (modalità fai da te)

Premere il tasto "Cottura manuale" della schermata del menu iniziale (26).

Sullo schermo apparirà l'opzione per impostare temperatura, tempo, velocità e direzione. (Vedi figura M). Fare clic sulle opzioni "Temperatura/Tempo/Velocità/Direzione" sul touch screen per impostare la temperatura/tempo/velocità/direzione desiderata. Dopo aver terminato l'impostazione, premere l'icona "Start" sullo schermo e l'apparecchio inizierà a funzionare. L'icona sullo schermo cambierà in "Pausa". È possibile modificare questi parametri in qualsiasi momento senza fermare l'apparecchio. Premere l'icona "Pausa" se si desidera fermare l'apparecchio, modificare uno dei parametri e continuare la cottura. Premere "Stop" per arrestare definitivamente l'apparecchio. Durante la modalità di stand-by, le luci bianche e rosse lampeggeranno sulla manopola.

### Programmi automatici

Premere il pulsante "Programmi automatici" sullo schermo del menu iniziale (27).

È possibile scegliere tra 15 funzioni preimpostate per diversi scopi di cottura: impastare, cuocere a vapore, cuocere lentamente, bollire, tritare, turbo e pesatura, ecc. (Vedi figura M).

#### 1. COTTURA ADEGUATA:

Temp: 0 (Intervallo: 000 e 37-130) °C  
Tempo: 0 (Intervallo: 0-90) minuti  
Velocità: 0 (Intervallo: 1-12); Opposta: 0-3  
(7-12 velocità, tempo massimo di lavoro 10 minuti)

#### 2. PESO:

Max: 5,3 kg  
Intervallo di 5 g

#### 3. EBOLLIZIONE ACQUA:

Temp: 100°C  
Velocità: 1 (Intervallo: 0-1); Opposta: 0-1

Terminare il lavoro dopo aver raggiunto la temperatura dell'acqua preimpostata

#### 4. TRITATURA:

Temp: 0 °C  
Tempo: 10 secondi (Intervallo: 0-4 minuti)  
Velocità: 6 (Intervallo: 1-12)

#### 5. COTTURA LENTA:

Temp: 90 (Intervallo: 37-95) °C ok  
Tempo: 4 (Intervallo: 0-8) ora ok  
Velocità: 1; Opposta: 1

#### 6. IMPASTO:

Temp: 0 (Intervallo: 0 o 37) °C  
Tempo: 3 (Intervallo: 2-4 minuti)  
Velocità: 3 (Intervallo: 1-3)

#### 7. VAPORE:

Livello di vapore: Elevato (Intervallo: Basso/Medio/Elevato), rappresentato dall'icona del fuoco. 3 icone a forma di fuoco significano livello elevato  
2 icone a forma di fuoco significano livello medio

1 icona a forma di fuoco significa livello basso

Tempo: 20 (Intervallo: 1-60) minuti

Velocità: 0 (Intervallo: 0-3; Opposta: 0 (Intervallo: 0-3))

#### **8. ROBOT DA CUCINA:**

Tempo: 30 (Intervallo: 10-60) secondi

Velocità: 5 (Intervallo: 4-6)

#### **9. TURBO:**

1. Tenere premuto il pulsante, dopo un secondo inizia a ruotare per 3 secondi

2. Dopo 3 secondi si ferma per 1 secondo e poi gira di nuovo per altri 3 secondi.

3. Il ciclo si ripete finché non si rilascia il pulsante.

#### **10. COTTURA DEL RISO:**

Temp: 100 °C

Tempo: 30 (Intervallo: 0-40) minuti

Velocità: Opposta 1

#### **11. EMULSIONE:**

Temp: 0 (Intervallo: 0 o 37) °C

Tempo: 3 minuti (Intervallo: 30 secondi -10 minuti)

Velocità: 4 (Intervallo: 1-4)

#### **12. PUREA:**

Temp: 0 °C

Tempo: 30 secondi (Intervallo: 0 -2 minuti)

Velocità: 8

#### **13. ARROSTO:**

Temp: 130°C (Intervallo: 0-130) °C

Tempo: 7 minuti (Intervallo: 0 -14 minuti)

Velocità: Opposta 1

#### **14. FRULLATO:**

Temp: 0 °C

Tempo: 1 (Intervallo: 0-2) minuti

Velocità: 10

#### **15. SOTTOVUOTO:**

Temp: 60 (Intervallo: 40-85) °C

Tempo: 6 (Intervallo: 0-12) ore

Velocità: Opposta 1

#### **Ricette interattive**

Premere il pulsante "Ricette interattive" sullo schermo dal menu iniziale (25). Scorrere lo schermo o ruotare la manopola per visualizzare tutte le ricette (vedere figura L). È inoltre possibile cercare in ordine alfabetico la ricetta desiderata facendo clic sull'icona "A-Z" (30), cercare per parola specifica una ricetta facendo clic sulla lente di ingrandimento (31) o cercare le ricette per tipo facendo clic sull'icona di gestione della classificazione (29). L'apparecchio consente di salvare le ricette preferite e di accedere alla cronologia delle ricette cucinate facendo clic sul menu a 3 righe (39). Dopo aver effettuato la scelta, lo schermo visualizzerà tutte le informazioni sulla ricetta (vedi figura O). È possibile controllare l'elenco degli ingredienti (40), la descrizione della cottura (41), l'elenco degli accessori necessari (42). Premere l'icona "Avvia la cottura" per avviare la ricetta interattiva.

#### **Impostazioni**

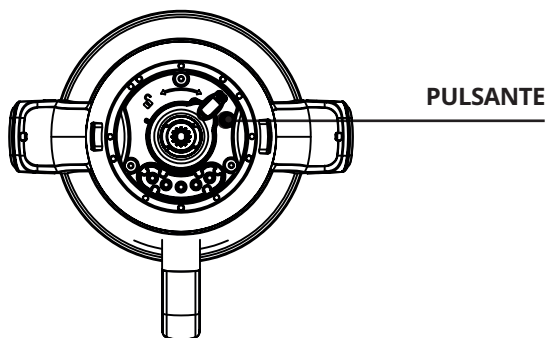
Fare clic sull'icona delle impostazioni (39) per accedere alle impostazioni (vedere figura P). Premere "Impostazioni" (45) e cercare la connessione Wifi. Inserire la password Wifi, attendere qualche secondo e il dispositivo sarà connesso. È possibile modificare la lingua selezionando l'icona "Lingua" (48). È possibile verificare la presenza di nuove ricette premendo l'icona "Chi siamo" (53) e cercando poi "aggiornamento software di sistema". Fare clic sull'icona "Aiuto" (46) per cercare ulteriori suggerimenti sul funzionamento dell'apparecchio.

## PULIZIA

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
2. Svitare la ghiera e rimuovere tutte le parti dell'accessorio.
3. Tutti gli accessori e il recipiente possono essere lavati in lavastoviglie!
4. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, mantenere sempre i perni di contatto sulla parte inferiore del recipiente puliti e asciutti! Pulire i perni di contatto sulla parte inferiore del recipiente con un panno asciutto!
5. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o affilati per la pulizia poiché ciò potrebbe danneggiare parti funzionali o intaccare la sicurezza dell'apparecchio.
6. La lama è molto affilata! Maneggiarla con cura.
7. Lavare tutte le parti con acqua calda e sapone. Pulirle immediatamente dopo l'uso. Sciacquarle con acqua calda pulita e asciugarle immediatamente.
8. Si raccomanda di lubrificare la lama con olio vegetale.
9. Pulire il corpo principale dell'apparecchio soltanto con un panno morbido e umido.
10. **FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA:** Se la ciotola e la lama sono difficili da pulire si può aggiungere acqua calda insaponata nel recipiente e mettere l'apparecchio in funzione a velocità 1 per alcuni secondi.
11. Quando c'è un segno di bruciatura sul fondo della brocca del frullatore, mettere dell'acido citrico o dei limoni in acqua, riscaldare per 5 minuti e poi rimuovere il segno di bruciatura con uno straccio.

## RIPRISTINO DEL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Se la temperatura supera e il recipiente non funziona, premere il pulsante della temperatura per ripristinare il controllo della temperatura. Dopo il raffreddamento della brocca, può funzionare normalmente.



## SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Il presente prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), che stabilisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione Europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire questo prodotto nel bidone della spazzatura, ma rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

# DEUTSCH

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABEN. WIR HOFFEN, DASS DAS PRODUKT ZU IHRER ZUFRIEDENHEIT FUNKTIONIERT.

## WARNUNG

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR PÄTEREN VERWENDUNG AUF.

## BESCHREIBUNG

- |   |   |
|---|---|
| 1 Einfülldeckel                           | 28 Neue Rezepte herunterladen             |
| 2 Mixer-Deckel                            | 29 Rezepte Klassifizierung                |
| 3 Dichtung des Mixerdeckels               | 30 Sortier-Filter                         |
| 4 Schneebesen                             | 31 Suchtaste                              |
| 5 Rührpaddel                              | 32 Online-Rezepte                         |
| 6 Messer                                  | 33 Benutzerkonto                          |
| 7 Dampfkorb                               | 34 WiFi                                   |
| 8 Schüssel                                | 35 Benachrichtigung                       |
| 9 Stromkabel                              | 36 Rezepte herunterladen                  |
| 10 Hauptschalter                          | 37 Turbo                                  |
| 11 Hauptgerät                             | 38 Gewicht                                |
| 12 Knopf                                  | 39 Einstellung                            |
| 13 Anzeigebildschirm                      | 40 Zutatenliste                           |
| 14 Spachtel                               | 41 Beschreibung der Rezepte               |
| 15 Messbecher                             | 42 Zubehörliste                           |
| 16 Dichtung des tiefen Dampfkorb          | 43 Historie des Kochens                   |
| 17 Tiefer Dampfkorb                       | 44 Beliebte Rezepte                       |
| 18 Flacher Dampfkorb                      | 45 Einstellungen                          |
| 19 Dampfkorbdeckel                        | 46 Hilfe                                  |
| 20 Antriebswelle                          | 47 Datenschutzbestimmungen                |
| 21 Küchenmaschinen-Schneider              | 48 Sprache                                |
| 22 Dichtung des<br>Küchenmaschinendeckels | 49 WiFi                                   |
| 23 Küchenmaschinen-Deckel                 | 50 Helligkeit                             |
| 24 Speiseschieber                         | 51 Benutzerkonto                          |
| 25 Interaktive Rezepte                    | 52 Werkseinstellungen<br>wiederherstellen |
| 26 Manuelles Kochen                       | 53 Über uns                               |
| 27 Automatische Programme                 | 54. App herunterladen                     |

## SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich

qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Die Betriebszeiten des Zubehörs, die in den entsprechenden Abschnitten des Handbuchs angegeben sind, müssen eingehalten werden. Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem Wartung- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor. **Warnung: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch!** Beim Umgang mit den scharfen Messern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixer gegossen werden, da sie aufgrund einer plötzlichen Dampferzeugung aus dem Gerät geschleudert werden können. Der Mixer muss immer von der Stromversorgung getrennt werden, wenn er unbeaufsichtigt gelassen wird sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung. Das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen, bevor das Zubehör ausgetauscht wird oder Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, angefasst werden. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Um die Dichtungswirkung des Mixmessers zu gewährleisten, lassen Sie das Mixmesser bitte nicht ohne Belastung arbeiten. Die-

ses Gerät ist für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für den Einsatz in Bereichen wie:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäusern;
- Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlicher Umgebungen;
- Pensionsähnlichen Einrichtungen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein oder halten es unter fließendes Wasser. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch zum Reinigen des Geräts.



**Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Netzstecker.**

Die Heizelementoberfläche ist nach dem Gebrauch durch Restwärme heiß. **VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung wie z. B. eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.** Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

## **WICHTIGE WARNHINWEISE**

Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch konzipiert und sollte unter keinen Umständen für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch verwendet werden. Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen. Das Netzanschlusskabel darf während des Gebrauchs nicht verschlungen oder um das Gerät gewickelt sein. Das Gerät darf nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzt oder ein- bzw. ausgesteckt werden. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus und tragen Sie das Gerät nicht am Kabel. Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile von anderen Herstellern. Ihre Garantie wird ungültig, wenn solches Zubehör oder solche Teile verwendet wurden. Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung

kommenden Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, trockene und saubere Oberfläche. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen. Die Spachtel dient nur dazu, das Futter aus dem Behälter zu entfernen. Benutzen Sie es nicht, während das Messer läuft. Berühren Sie nicht den Deckel des Füllbechers bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln (bei Temperaturen über 60 °C). Im Falle einer Störung oder Beschädigung trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen. **B&B TRENDS SL.** übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

## INBETRIEBNAHME

### Die Schüssel

Das maximale Fassungsvermögen der Schüssel beträgt 4,5 Liter. Verarbeiten Sie nicht mehr als 3 Liter von Speisen!



**Vorsicht! Das auf der Schüssel angebrachte Logo „Heiße Oberfläche“: Weist darauf hin, dass die Schüssel heiß sein kann und immer mit Vorsicht berührt werden sollte!**

### Einrichtung zur ersten Verwendung

Setzen Sie die Antriebswelle korrekt verriegelt in den Krug ein (siehe Abbildung C). Setzen Sie den Krug auf das Hauptgerät und drücken Sie ihn fest nach unten, um ihn einzurasten. Achten Sie darauf, dass die „Max“-Anzeige nach hinten zeigt (siehe Abbildung D). Wählen Sie das jeweilige Zubehör für die diversen Kochzwecke (siehe Abbildung E). Geben Sie die Zutaten oder Wasser in den Krug (siehe Abbildung F). Wenn Sie einen Küchenroboter verwenden müssen, bringen Sie den Deckel des Küchenroboters an und geben Sie die Zutaten direkt in den Speiseverteiler. Bringen Sie den Deckel des Mixers, der Küchenroboter oder des Dampfkochers an (siehe Abbildung G). Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht funktioniert, wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, und einen Hinweis in der Anzeige anzeigt wird, um daran zu erinnern, den Deckel aufzusetzen. Stecken Sie das Netzkabel ein und schalten Sie das Gerät ein (siehe Abbildung H).

## ZUBEHÖRLISTE

Dieses Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen für unterschiedliche Kochzwecke geliefert (siehe Abbildung B). Sie können wählen zwischen:

- 1. Schneebesens** (4), zum Aufschäumen und Zubereiten von Soßen. Zum Befestigen des Schneebesens stecken Sie ihn einfach direkt auf die Antriebswelle.
- 2. Rührwerk** (5), um Suppe zu bereiten, die Zutaten zu kneten oder zu rühren, damit sie beim Kochen mit Temperatur nicht am Boden kleben bleiben. Zum Anbringen des Rührwerks stecken Sie es einfach direkt auf die Antriebswelle.
- 3. Messer** (6), zum Hacken, Zerkleinern und Reiben von Speisen. Zum Befestigen des Messers stecken Sie es einfach direkt auf die Antriebswelle.
- 4. Dampfkorb** (7), zum Kochen von Dampfrezepten. Zum Befestigen des Dampfkorb stecken Sie ihn einfach direkt auf die Antriebswelle. Zum Herausnehmen den Messbecher (15) in den Schlitz des Dampfkorb einsetzen und drehen, um ihn zu befestigen. Nehmen Sie den Dampfkorb dann heraus (siehe Abbildung J).
- 5. Spachtel** (14) um die Zutaten von den Schüsselwänden zu lösen.
- 6. Tiefer Dampfkorb** (16-19), zum Dampfkochen von Zutaten in zwei Höhen. Er kann beim Kochen von Zutaten in der Schüssel verwendet werden, wobei der entstehende Dampf genutzt wird. Zum Anbringen des tiefen Dampfkorb nehmen Sie zunächst den Deckel des Mixers ab. Setzen Sie danach den tiefen Dampfkorb (17) so ein, dass die seitlichen Laschen mit den Griffen übereinstimmen. Ein „Klick“ bedeutet, dass es richtig angebracht wurde. **Wenn Sie auf zwei Höhen kochen wollen, setzen Sie den flachen Dampfkorb (18) direkt auf den tiefen Dampfkorb.**

**7. Küchenroboter** (20-24), zum Schneiden, Hacken, Mahlen und Mischen von Zutaten. Zum Aufsetzen des Küchenroboter-Schneiders müssen Sie zuerst das Antriebswellenzubehör (20) und dann den Deckel des Küchenroboter (22) einsetzen. Verwenden Sie den Schieber (24), um die Zutaten einzuführen. Das gesamte Zubehör und die Schüssel können in der Spülmaschine gespült werden (siehe Abbildung I)

## BEDIENUNG

### Menü Startseite UI

Mit diesem Gerät können Sie auf verschiedene Arten kochen. Sie können zwischen Schritt-für-Schritt geführten interaktiven Rezepten, manuellem Kochen, automatischen Funktionen oder dem Herunterladen neuer Rezepte und Aktualisierungen über die WIFI-Verbindung der Datenwolke auswählen (siehe Abbildung K).

### Manuelles Kochen (DIY-Modus)

Drücken Sie die Taste "Manuelles Kochen" auf dem Bildschirm im Startmenü. (26). Auf dem Bildschirm werden die Einstellungen für Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit und Richtung angezeigt. (Siehe Abbildung M) Klicken Sie auf die Einstellungen "Temperatur/Zeit/Geschwindigkeit/Richtung" auf dem Tasten-Bildschirm, um die gewünschte Temperatur/Zeit/Geschwindigkeit/Richtung einzustellen. Nach Abschluss der Einstellungen drücken Sie auf "Start" und das Gerät wird in Betrieb genommen. Das Bildschirmsymbol wechselt auf „Pause“. Sie können diese Einstellungen jederzeit ändern, ohne das Gerät zu stoppen. Drücken Sie das Symbol „Pause“, wenn Sie das Gerät anhalten, einen Parameter ändern und den Kochvorgang fortsetzen möchten. Drücken Sie das Symbol „Stopp“ um das Gerät endgültig zu stoppen. Während des Bereitschaftsmodus blinken weiße und rote LEDs im Drehknopf.

### Automatische Programme

Drücken Sie die Schaltfläche "Automatische Programme" auf dem Bildschirm des Startmenüs (27) Sie können dort zwischen 15 voreingestellten Funktionen für unterschiedliche Zwecke auswählen: Kneten, Stampfen, Langsamkochen, Sieden, Küchenroboter, Hacken, Turbo und Wiegen usw. (Siehe Abbildung M)

#### 1. ANGEPASSTES KOCHEN:

Temperatur: 0 (Bereich: 000 und 37-130 °C)  
Zeit: 0 (Bereich: 0-90) Minuten  
Geschwindigkeit: 0 (Bereich: 1-12); Rückwärts: 0-3  
(7-12 Geschwindigkeit, maximale Arbeitsdauer 10 Minuten)

#### 2. GEWICHT:

Max: 5,3kg  
5g Abstand

#### 3. WASSER KOCHEN:

Temperatur: 100°C  
Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 0-1); Rückwärts: 0-1  
Arbeitsende nach Erreichen der voreingestellten Wassertemperatur

#### 4. HACKEN:

Temperatur: 0 °C  
Zeit: 10 Sekunden (Bereich: 0-4 Minuten)  
Geschwindigkeit: 6 (Bereich: 1-12)

#### 5. LANGSAMES KOCHEN:

Temperatur: 90 (Bereich: 37-95) °C iO  
Zeit: 4 (Bereich: 0-8) Stunde iO  
Geschwindigkeit: 1; Rückwärts: 1

#### 6. TEIG KNETEN:

Temperatur: 0 (Bereich: 0 oder 37) °C  
Zeit: 3 (Bereich: 2-4) Minuten  
Geschwindigkeit: 3 (Bereich: 1-3)

#### 7. DAMPF:



Dampfniveau: Hoch (Bereich: Niedrig/Mittel/Hoch), dargestellt durch das Feuersymbol.

3 Feuersymbole bedeuten hohes Niveau

2 Feuersymbole bedeuten mittleres Niveau

1 Feuersymbol bedeutet niedriges Niveau

Zeit: 20 (Bereich: 1-60) Minuten

Geschwindigkeit: 0 (Bereich: 0-3); Rückwärts: 0 (Bereich: 0-3)

#### **8. KÜCHENROBOTER:**

Zeit: 30 (Bereich: 10-60) Sekunden

Geschwindigkeit: 5 (Bereich: 4-6)

#### **9. TURBO:**

1. Halten Sie die Taste gedrückt, nach einer Sekunde beginnt sie sich 3 Sekunden lang zu drehen.

2. Nach 3 Sekunden bleibt er für 1 Sekunde stehen und dreht sich dann wieder für weitere

3 Sekunden

3. Der Zyklus wird wiederholt, bis die Taste losgelassen wird.

#### **10. REIS KOCHEN:**

Temperatur: 100 °C

Zeit: 30 (Bereich: 0-40) Minuten

Geschwindigkeit: Rückwärts 1

#### **11. EMULGIEREN:**

Temperatur: 0 (Bereich: 0 oder 37) °C

Zeit: 3 Minuten (Bereich: 30 Sekunden -10 Minuten)

Geschwindigkeit: 4 (Bereich: 1-4)

#### **12. PÜREE:**

Temperatur: 0 °C

Zeit: 30 Sekunden (Bereich: 0 -2 Minuten)

Geschwindigkeit: 8

#### **13. RÖSTEN:**

Temperatur: 130°C (Bereich: 0-130) °C

Zeit: 7 Minuten (Bereich: 0 -14 Minuten)

Geschwindigkeit: Rückwärts 1

#### **14. SMOOTHIE:**

Temperatur: 0 °C

Zeit: 1 (Bereich: 0-2) Minuten

Geschwindigkeit: 10

#### **15. SOVS VIDE:**

Temperatur: 60 (Bereich: 40-85) °C

Zeit: 6 (Bereich: 0-12) Stunden

Geschwindigkeit: Rückwärts 1

#### **Interaktive Rezepte**

Drücken Sie die Schaltfläche "Interaktive Rezepte" auf dem Bildschirm des Startmenüs (25).

Schieben Sie den Bildschirm oder drehen Sie den Drehknopf, um alle Rezepte anzuzeigen

(siehe Abbildung L). Sie können das gewünschte Rezept auch alphabetisch suchen, indem

Sie auf das Symbol „A-Z“ (30) klicken, ein Rezept nach einem bestimmten Wort suchen,

indem Sie auf die Lupe (31) klicken oder Rezepte nach Typ suchen, indem Sie auf das Symbol

für die Sortierung (29) klicken. Das Gerät ermöglicht das Speichern von Lieblingsrezepten

und den Zugriff auf die Historie der zubereiteten Rezepte durch Anklicken des 3-zeiliger

Menü (39). Nach der Auswahl zeigt Ihnen der Bildschirm alle Rezeptinformationen an (siehe

Abbildung O). Sie können die Zutatenliste (40), die Zubereitungsbeschreibung (41), und die

Liste des benötigten Zubehörs (42) einsehen. Drücken Sie das Symbol „Kochen Start“ um

das interaktive Rezept zu starten.

#### **Einstellungen**

Durch Klicken auf das Einstellungssymbol (39) gelangen Sie zu den Einstellungen (siehe

Abbildung P). Drücken Sie "Einstellungen" (45) und suchen Sie nach Ihrer Wifi-Verbindung.

Geben Sie Ihr Wifi-Passwort ein, warten Sie ein paar Sekunden und das Gerät wird

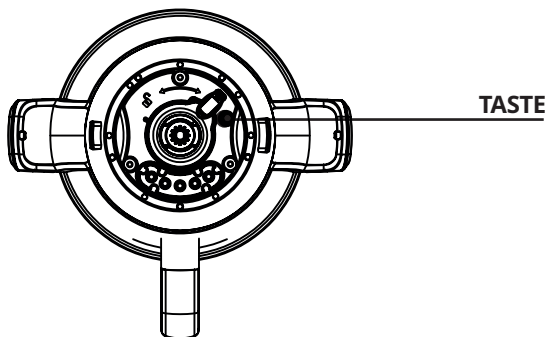
verbunden. Sie können die Sprache ändern, indem Sie das Symbol „Sprache“ (48) drücken. Sie können nach neuen Rezepten suchen, indem Sie auf das Symbol „Über uns“ (53) und dann „Systemsoftware-Aktualisierung“ drücken. Klicken Sie auf das Symbol „Hilfe“ (46), um weitere Hinweise zur Funktionsweise des Geräts zu erhalten.

## REINIGUNG

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schrauben Sie den Schraubring ab und entfernen Sie alle Teile des Aufsatzes.
3. Das gesamte Zubehör und die Schüssel können in der Spülmaschine gereinigt werden!
4. Halten Sie während der Benutzung des Geräts die Kontaktstifte am Boden der Schüssel immer sauber und trocken! Wischen Sie die Kontaktstifte am Boden der Schüssel mit einem trockenen Tuch ab!
5. Verwenden Sie zum Reinigen niemals spitzige oder scharfe Gegenstände, da dies Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen könnte.
6. Das Messer ist sehr scharf! Behandeln Sie diese mit Vorsicht!
7. Waschen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie alle Teile sofort nach Gebrauch. Spülen Sie die Teile mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie diese sofort ab.
8. Wir empfehlen, das Messer mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.
9. Wischen Sie das Hauptgerät nur mit einem feuchten, weichen Tuch ab!
10. SELBSTREINIGUNGSFUNKTION: Wenn die Schüssel und das Messer schwer zu reinigen sind, geben Sie etwas heiße Seifenlauge in die Schüssel und lassen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Stufe 1 laufen.
11. Wenn der Boden des Mixers verbrannt ist, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitronen in das Wasser, erhitzen Sie es 5 Minuten lang und entfernen Sie dann die Verbrennungsspuren mit einem Tuch.

## RÜCKSTELLUNG DER TEMPERATURREGELUNG

Wenn die Temperatur zu hoch wird und der Krug nicht mehr funktioniert, drücken Sie die Temperaturtaste, um die Temperaturregelung zurückzusetzen. Nach Abkühlen des Krugs können Sie wie gewohnt damit weiterarbeiten.



## GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Elektrische und elektronische Abfallgeräte), die den in der Europäischen Union geltenden Rechtsrahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bildet. Werfen Sie dieses Gerät nicht in die Mülltonne, sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

# БЪЛГАРСКИ

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ UFESA. НАДЯВАМЕ СЕ ТОЗИ ПРОДУКТ  
ДА ВИ Е ПОЛЕЗЕН И УДОБЕН ЗА РАБОТА.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА  
ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГИ НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА  
СПРАВКА.

## ОПИСАНИЕ

- 1 Чаша за пълнене
- 2 Капак на блендера
- 3 Уплътнение на капака на блендера
- 4 Тел за разбиване
- 5 Гребло за разбъркване
- 6 Перка
- 7 Кошница за пара
- 8 Купа
- 9 Захранващ кабел
- 10 Главен превключвател
- 11 Основа
- 12 Копче
- 13 Екран на дисплея
- 14 Шпатула
- 15 Мерителна чашка
- 16 Уплътнение на дълбоката кошница за пара
- 17 Кошница за пара, дълбока
- 18 Плитка кошница за пара
- 19 Капак за кошницата за пара
- 20 Задвижващ вал
- 21 Резачка на хранителния процесор
- 22 Уплътнение за капака на хранителния процесор
- 23 Капак на хранителния процесор
- 24 Избутвач
- 25 Интерактивни рецепти
- 26 Ръчно готвене
- 27 Автоматични програми
- 28 Изтегляне на нови рецепти
- 29 Класификация на рецептите
- 30 Филтри за сортиране
- 31 Бутон за търсене
- 32 Онлайн рецепти
- 33 Потребителски акаунт
- 34 WiFi
- 35 Известие
- 36 Изтегляне на рецепти
- 37 Turbo
- 38 Тегло
- 39 Настройка
- 40 Списък със съставки
- 41 Описание на рецепта
- 42 Списък с принадлежности
- 43 История на готвенето
- 44 Любими рецепти
- 45 Настройки
- 46 Помощ
- 47 Политика за поверителност
- 48 Език
- 49 WiFi
- 50 Яркост
- 51 Потребителски акаунт
- 52 Възстановяване на фабричните настройки
- 53 За нас
54. Изтегляне на приложения

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя,

неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност. Спазвайте времето на работа на приставките, посочено в техните специфични раздели на ръководството. При почистване следвайте инструкциите в раздела за поддръжка и почистване на това ръководство.

**Предупреждение: потенциално нараняване при неправилна употреба!** Трябва да се внимава при работа с острите режещи ножчета, изпразването на купата и по време на почистване. Внимавайте, ако гореща течност бъде изсипана в блендера, тъй като може да се изхвърли от уреда поради внезапно отделяне на пара. Винаги изключвайте блендера от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване. Изключвайте уреда от превключвателя и захранването, преди да сменяте приставки или да приближите части, които се движат по време на употреба. Недопустима е употребата на този уред от деца. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца. Уредите може да се използват от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с тях опасности. Забранено е деца да си играят с уреда. За да осигурите запечатващ ефект на смесващата перка, моля, не оставяйте смесващата перка да работи без блендерът да е зареден. Този уред е предназначен за битова употреба и не е предназначен за използване в приложения като:

- кухненски пространства за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- ферми;
- хотели, мотели и друг тип жилищна среда;

- среда от типа нощувка и закуска.

Никога не потапяйте главния уред във вода или други течности и не го изплаквайте под течаща вода. За почистване на уреда използвайте само влажна кърпа.



**Повърхността се нагрива по време на употреба. Избягвайте разливане върху електрическата връзка.**

Повърхността на нагриващата част е подложена на остатъчна топлина след употреба.

**ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасност поради неволно нулиране на термичното изключване, този уред не трябва да се захранва чрез външен превключвател, като таймер, или да се свързва към верига, която редовно се включва и изключва от помощно средство. Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

## **ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

Този уред е предназначен за домашна употреба и при никакви обстоятелства не трябва да се използва за търговски или промишлени цели. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда води до анулиране на гаранцията. Преди да свържете уреда, проверете дали напрежението, посочено на него, съответства на местното мрежово напрежение. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит около уреда по време на употреба. Не използвайте уреда и не го включвайте или изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите, и не го използвайте като ръкохватка. Никога не използвайте каквито и да било принадлежности или части от други производители. Вашата гаранция ще стане невалидна, ако са използвани такива принадлежности или части. Почистете старателно частите, които ще влязат в контакт с храна, преди да използвате уреда за първи път. Винаги поставяйте основния уред на равна, суха и чиста повърхност. Никога не оставяйте уреда да работи без надзор. Шпатулата се използва само за изкарване на храната от купата. Не я използвайте, докато перката работи. Когато обработвате гореща храна (за температура над 60 °C), не докосвайте чашата за пълнене. Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте уреда. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната марка може да извършва ремонт или процедури по уреда.

**B&B TRENDS SL** не носи отговорност за щети, нанесени на хора, животни или предмети, поради неспазване на тези предупреждения.

# МОНТАЖ

## Купата

Максималният капацитет на купата е 4,5 литра. Не обработвайте повече от 3 литра храна!



**Внимание! Логото „гореща повърхност“ е обозначено върху купата: За да укаже, че маркираният елемент може да бъде горещ и не трябва да се докосва, без да се внимава!**

### Настройка преди употреба

Поставете задвижващия вал правилно заключен в каната (вижте фигура С). Поставете каната в основния модул и натиснете здраво, за да я фиксирате на мястото ѝ. Обърнете внимание, че индикаторът „Мах“ (максимално) трябва да е на гърба (вижте фигура D). Избирайте различни приставки за различни готварски цели (вижте фигура E). Добавете съставките или водата в каната (вижте фигура F). Ако трябва да използвате хранителния процесор, поставете капака на хранителния процесор и подавайте съставките директно през хранителния дозатор. Поставете капака за смилане, капака на хранителния процесор или приспособлението за готвене на пара (вижте фигура G). Имайте предвид, че уредът няма да работи, ако капакът не е правилно поставен, и ще показва препоръка на дисплея, която ще остане до поставяне на капака. Включете захранващия кабел в основата и включете уреда от превключвателя (вижте фигура H).

## СПИСЪК С ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Уредът включва различни принадлежности за различни готварски цели (вижте фигура B). Можете да изберете измежду:

- 1. Тел за разбиване (4)** за емулгиране и приготвяне на сосове. За да прикрепите телта за разбиване, просто я вкарайте директно в задвижващия вал.
  - 2. Гребло за разбъркване (5)** за приготвяне на супа, месене или разбъркване на съставки, за да не залепнат за основата при готвене на висока температура. За да прикрепите греблото за разбъркване, просто го вкарайте директно в задвижващия вал.
  - 3. Перка (6)** за раздробяване, разбиване на лед и настъргване на храна. За да прикрепите перката, просто я вкарайте директно в задвижващия вал.
  - 4. Кошница за пара (7)** при рецепти за готвене на пара. За да прикрепите кошницата за пара, просто я вкарайте директно в задвижващия вал. За да я извадите, използвайте мерителната чашка (15) в слота на кошницата за пара и я завъртете, за да я фиксирате. След това я извадете (вижте фигура J).
  - 5. Шпатула (14)** за отстраняване на съставките от стените на купата.
  - 6. Кошница за пара, дълбока (16-19)** за приготвяне на храна на пара на две нива. Тя може да се използва, докато готвите съставки в купата, като използвате парата, която генерира. За да прикрепите дълбоката кошница за пара, първо свалете капака на блендера. След това поставете дълбоката кошница за пара (17), като внимавате страничните уши да съвпадат с дръжките. Звук на „изщракване“ означава, че е била поставена правилно. Ако искате да готвите на две нива, поставете плитката кошница за пара (18) точно над дълбоката кошница за пара.
  - 7. Хранителен процесор (20-24)** за рязане, раздробяване, смилане и смесване на съставки. За да прикрепите резачката на хранителния процесор, първо трябва да вкарате приставката за задвижващ вал (20) и след това да поставите капака на хранителния процесор (22). Използвайте избутвача (24), за да поставите съставките.
- Всички принадлежности и купата са подходящи за миене в съдомиялна машина (вижте фигура I)**

## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА

### Начално меню на потребителския интерфейс (ПИ)

Този уред ви позволява достъп до различни видове готвене с различни цели. Можете да избирате между интерактивни рецепти с ръководство стъпка по стъпка, ръчно

готвене, автоматични функции или да изтегляте нови рецепти и актуализации, като използвате WIFI връзка с облак от данни (Виж фигура К).

### **Ръчно готвене (режим „Направи си сам“)**

Натиснете бутона „Ръчно готвене“ на екрана от началното меню (26).

На екрана ще се появи опция за задаване на температура, време, скорост и посока. (Вижте фигура М). Щракнете върху опциите „Температура/Време/Скорост/Посока“ на сензорния екран, за да зададете съответната температура/време/скорост/посока, която ви е необходима. След приключване на настройката натиснете „Старт“ и уредът ще заработи. Иконата на екрана ще се промени на „Pause“ (Пауза). Можете да промените тези параметри по всяко време, без да спирате уреда. Натиснете иконата „Pause“ (Пауза), ако искате да спрете уреда, променете който и да е от параметрите и продължете с готвенето. Натиснете „Стоп“, за да спрете трайно уреда. По време на режим в готовност на копчето ще присветват бели и червени светлини.

### **Автоматични програми**

Натиснете бутона „Автоматични програми“ на екрана от началното меню (27)

Можете да изберете измежду 15 предварително зададени функции за различни кулинарни цели: месене, пара, бавно готвене, варене, хранителен процесор, раздробяване, турбо и претегляне и др. (Вижте фигура М).

#### **1. АДАПТИРАНО ГОТВЕНЕ:**

Темп: 0 (Обхват: 000 и 37-130) °C  
Време: 0 (Обхват: 0-90 минути)  
Скорост: 0 (Обхват: 1-12); Обратно: 0-3  
(7-12 скорости, максимално време за работа 10 минути)

#### **2. ТЕГЛО:**

Макс: 5,3 кг  
Интервал от 5 g

#### **3. КИПНЕТЕ ВОДА:**

Темп: 100°C  
Скорост: 1 (Обхват: 0-1); Обратно: 0-1  
Прекратяване на работата след достигане на предварително зададената температура на водата

#### **4. РАЗДРОБЯВАНЕ:**

Темп: 0 °C  
Време: 10 секунди (Обхват: 0-4 минути)  
Скорост: 6 (Обхват: 1-12)

#### **5. БАВНО ГОТВЕНЕ:**

Темп: 90 (Обхват: 37-95) °C ok  
Време: 4 (Обхват: 0-8) час ok  
Скорост: 1; Обратно: 1

#### **6. ЗАМЕСЕТЕ ТЕСТО:**

Темп: 0 (Обхват: 0 или 37) °C  
Време: 3 (Обхват: 2-4 минути)  
Скорост: 3 (Обхват: 1-3)

#### **7. ПАРА:**

Ниво на парата: Високо (обхват: Ниско/Средно/Високо), представена с икона на огън.

3 огнени икони означават високо ниво

2 огнени икони означават средно ниво

1 огнена икона означава ниско ниво

Време: 20 (Обхват: 1-60 минути)  
Скорост: 0 (Обхват: 0-3; Обратно: 0 (Обхват: 0-3)

#### **8. КАПАК НА ХРАНИТЕЛНИЯ ПРОЦЕСОР:**

Време: 30 (Обхват: 10-60 секунди)  
Скорост: 5 (Обхват: 4-6)

#### **9. ТУРБО:**

1. Задръжте бутона, след една секунда той ще започне да се върти в продължение на 3 секунди.
2. След 3 секунди спира за 1 секунда и след това се завърта отново за още 3 секунди
3. Цикълът се повтаря, докато бутонът бъде освободен.

#### **10. ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ:**

Темп: 100 °C  
Време: 30 (Обхват: 0-40 минути)  
Скорост: Обратно 1

#### **11. МУЛСИФИКАЦИЯ:**

Темп: 0 (Обхват: 0 или 37) °C  
Време: 3 минути (Обхват: 30 секунди -10 минути)  
Скорост: 4 (Обхват: 1-4)

#### **12. ПЮРЕ:**

Темп: 0 °C  
Време: 30 секунди (Обхват: 0 -2 минути)  
Скорост: 8

#### **13. ПЕЧЕНЕ:**

Темп: 130°C (Обхват: 0-130) °C  
Време: 7 минути (Обхват: 0 -14 минути)  
Скорост: Обратно 1

#### **14. СМУТИ:**

Темп: 0 °C  
Време: 1 (Обхват: 0-2 минути)  
Скорост: 10

#### **15. SOVS VIDE:**

Темп: 60 (Обхват: 40-85) °C  
Време: 6 (Обхват: 0-12 часа)  
Скорост: Обратно 1

### **Интерактивни рецепти**

Натиснете бутона „интерактивни рецепти“ на екрана от началното меню (25). Плъзнете екрана или завъртете копчето, за да видите всички рецепти (Вижте фигура N). Можете също да търсите желаната рецепта по азбучен ред, като натиснете иконата „А-З“ (30), да търсите по конкретна дума или рецепта, като щракнете върху лупата (31), или да търсите рецепти по тип, като щракнете върху иконата за управление на сортирането (29). Уредът ви позволява да запазвате любими рецепти и да отваряте историята на приготвените рецепти, като щракнете върху менюто с 3 точки (39). След като направите своя избор, екранът ще ви покаже цялата информация за рецептата (вижте фигура O). Можете да проверите списъка на съставките (40), описанието на готвенето (41), списъка на необходимите аксесоари (42). Натиснете иконата „Започнете да готвите“, за да стартирате интерактивната рецепта.

### **Настройки**

Щракнете върху иконата за настройка (39) за достъп до настройките (Вижте фигура P). Натиснете „Настройки“ (45) и потърсете вашата WiFi връзка. Въведете своята парола за WiFi, изчакайте няколко секунди и уредът ще се свърже. Можете да промените езика, като изберете иконата „Език“ (48). Можете да проверите за нови рецепти, като натиснете иконата „За нас“ (53) и да потърсите „актуализация на системния софтуер“. Щракнете върху иконата „Помощ“ (46), за да потърсите повече съвети за функциите на този уред.

## **ПОЧИСТВАНЕ**

1. Изключете уреда преди почистване и извадете щепсела от контакта.
2. Развийте винтовия пръстен и отстранете всички части на приставката.
3. Всички принадлежности и купата могат да се почистват в съдомиялна машина!
4. Докато използвате уреда, винаги поддържайте контактните щифтове в долната част



на купата чисти и сухи! Избършете контактните щифтове на дъното на купата със суха кърпа!

5. Никога не използвайте заострени или остри предмети за почистване, тъй като това може да повреди функционални части или да повлияе на безопасността на уреда.

6. Перката е много остра! Работете с нея внимателно!

7. Измийте всички части в гореща сапунена вода. Почистете ги веднага след употреба. Изплакнете ги с чиста гореща вода и ги изсушете веднага.

8. Съветваме ви да смажете перката с малко растително масло.

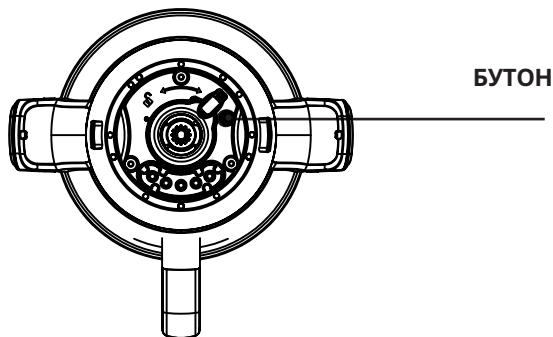
9. Избършете основния уред само с влажна мека кърпа!

10. ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ: Ако купата и острието се почистват трудно, можете да добавите малко гореща сапунена вода в купата и да пуснете уреда на скорост 1 за няколко секунди.

11. Когато на дъното на каната за блендер има следа от изгаряне, сложете малко лимонена киселина или лимони във вода, загрейте 5 минути и след това премахнете следата от изгаряне с гъба.

## НУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРНИЯ КОНТРОЛ

Ако температурата се увеличи и каната не работи, натиснете бутона за температурата, за да нулирате контрола на температурата. След като каната се охлади, тя може да работи нормално.



## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



ози продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която задава правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

## الإعدادات

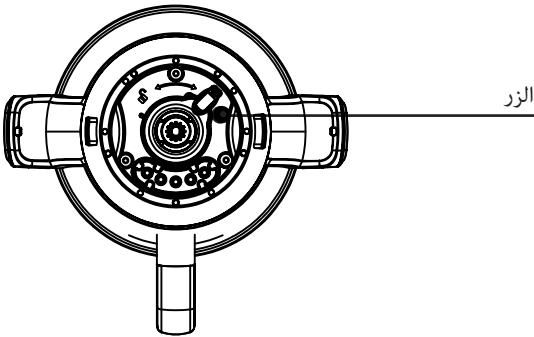
انقر على أيقونة الإعدادات (39) للوصول إلى الإعدادات (انظر الشكل P).  
اضغط على "الإعدادات" (45) وابحث عن اتصال الواي فاي الخاص بك. أدخل كلمة مرور واي فاي الخاصة بك، وانتظر بضع ثوانٍ وسيتم توصيل الجهاز.  
يمكنك تغيير اللغة عن طريق اختيار أيقونة "اللغة" (48).  
يمكنك البحث عن وصفات جديدة بالضغط على أيقونة "عناً" (53)، ثم البحث عن "تحديث برنامج النظام".  
انقر على أيقونة "المساعدة" (46) للبحث عن المزيد من النصائح حول وظائف هذا الجهاز.

## التنظيف

1. قبل تنظيف الجهاز، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابس من المقبس.
2. قم بفك حلقة المسمار وإزالة جميع أجزاء الملحق.
3. يمكن تنظيف جميع الملحقات والصحن أيضاً في غسالة الأطباق!
4. أثناء استخدام الجهاز، احرص دائماً على تنظيف مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء بقطعة قماش جافة!
5. تجنب استخدام أشياء مدببة أو حادة للتنظيف إذ قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الأجزاء المهمة بالجهاز أو التأثير على سلامة الجهاز.
6. السكين حادة للغاية! توخ الحذر أثناء استخدامها!
7. اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون. نظف جميع الأجزاء بعد الاستخدام مباشرةً. اشطف أجزاء الجهاز بالماء الساخن وجففها على الفور.
8. يُوصى بدهن السكين باستخدام زيت نباتي.
9. امسح الجهاز الرئيسي فقط باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة!
10. وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي: إذا كان من الصعب تنظيف الوعاء والشفرة، يمكنك إضافة بعض الماء الساخن والصابون في الوعاء وتشغيل الجهاز على السرعة 1 لبضع ثوانٍ.
11. عند وجود آثار حرق على قاع إبريق الخلاط، صُغ كمية من حامض الستريك أو الليمون في الماء، وقم بتسخينه لمدة 5 دقائق، ثم قم بإزالة آثار الحرق باستخدام ممسحة.

## إعادة ضبط التحكم في درجة الحرارة

في حالة ارتفاع درجة الحرارة وعدم عمل الإبريق، يُرجى الضغط على زر درجة الحرارة لإعادة ضبط درجة الحرارة. بعد خفض درجة حرارة الإبريق، سيصبح جاهزاً للعمل على النحو المعتاد



## التخلص من المنتج

توافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي 91/271/UE للأجهزة

الكهربائية والإلكترونية، والمعروف باسم EEEW (توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية)، الذي يوفر الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



السرعة: 3 (المدى: 1-3)

7. البخار:

مستوى البخار: مرتفع (المدى: منخفض/متوسط/عالي)، ممثلة بأيقونة النار.

3 أيقونات نار تعني مستوى عالي

2 أيقونة نار تعني مستوى متوسط

1 أيقونة النار تعني مستوى منخفض

الوقت: 20 (المدى: 1-60) دقيقة

السرعة: 0 (المدى: 0-3): العكس: 0 (المدى: 0-3)

8. محضّر الطعام:

الوقت: 30 (المدى: 10-60) ثانية

السرعة: 5 (المدى: 4-6)

9. توربو:

1. اضغط مع الاستمرار على الزر، وبعد ثانية واحدة يبدأ في الدوران لمدة 3 ثوانٍ

2. بعد 3 ثوانٍ يتوقف لمدة ثانية واحدة ثم يدور مرة أخرى لمدة 3 ثوانٍ أخرى

3. تتكرر الدورة حتى يتم تحرير الزر.

10. طهي الأرز:

درجة الحرارة: 100 درجة مئوية

الوقت: 30 (المدى: 0-40) دقيقة

السرعة: العكس 1

11. الاستحلاب:

درجة الحرارة: 0 (المدى: 0 أو 37) درجة مئوية

الوقت: 3 دقائق (المدى: 30 ثانية 10- دقائق)

السرعة: 4 (المدى: 1-4)

12. هريس:

درجة الحرارة: 0 درجة مئوية

الوقت: 30 ثانية (المدى: 0 2- دقيقة)

السرعة: 8

13. التحمير:

درجة الحرارة: 130 درجة مئوية (المدى: 0-130) درجة مئوية

الوقت: 7 دقائق (المدى: 0 14- دقيقة)

السرعة: العكس 1

14. سموذي:

درجة الحرارة: 0 درجة مئوية

الوقت: 1 (المدى: 0-2) دقيقة

السرعة: 10

15. SOVS VIDE:

درجة الحرارة: 60 (المدى: 40-85) درجة مئوية

الوقت: 6 (المدى: 0-12) ساعة

السرعة: العكس 1

**وصفات تفاعلية**

اضغط على زر "الوصفات التفاعلية" على الشاشة من القائمة الرئيسية لبدء التشغيل (25). حرك الشاشة أو أدر المقبض لعرض جميع الوصفات (انظر الشكل L). يمكنك أيضًا البحث عن الوصفة المرغوبة أجيديًا بالنقر على أيقونة "أ-ي" (30)، أو البحث عن وصفة بكلمة معينة عن طريق النقر على العدسة المكبرة (31) أو البحث عن الوصفات حسب النوع بالنقر على أيقونة إدارة الفرز (29).

يسمح لك الجهاز بحفظ الوصفات المفضلة والوصول إلى سجل الوصفات المطبوخة من خلال النقر على قائمة ال 3 أسطر (39).

بعد اختيارك ستظهر لك الشاشة جميع معلومات الوصفة (انظر الشكل O). يمكنك التحقق من قائمة المكونات (40) ووصف الطهي (41) وقائمة الملحقات اللازمة (42). اضغط على أيقونة "بدء الطهي" لبدء الوصفة التفاعلية.

يتيح لك هذا الجهاز إمكانية الوصول إلى أنواع مختلفة من الطهي لأغراض متعددة. يمكنك الاختيار من بين الوصفات التفاعلية الموجهة خطوة بخطوة أو الطهي اليدوي أو الوظائف التلقائية أو تنزيل الوصفات الجديدة والتحديثات باستخدام اتصال الواي فاي السحابي للبيانات (انظر الشكل K).

### الطهي اليدوي (وضع DIY)

اضغط على زر "الطهي اليدوي" على الشاشة من القائمة الرئيسية للبدء (26).

ستعرض الشاشة خيار ضبط درجة الحرارة والوقت والسرعة والاتجاه. (انظر الشكل M). انقر فوق خيارات "درجة الحرارة/الوقت/السرعة/الاتجاه" على شاشة اللمس لضبط درجة الحرارة/الوقت/السرعة/الاتجاه المقابل الذي تريده. بعد الانتهاء من الإعداد اضغط على "إبدأ" وسيعمل الجهاز. سوف تتغير أيقونة الشاشة إلى وضع «التوقف المؤقت». يمكنك تغيير هذه البارامترات في أي وقت دون إيقاف الجهاز. اضغط على أيقونة "إيقاف مؤقت" إذا كنت تريد إيقاف الجهاز، قم بتغيير أي من البارامترات واستمر في الطهي. اضغط على "إيقاف" لإيقاف الجهاز بالتأكيد. أثناء وضع الاستعداد، ستومض اللمبتان البيضاء والحمراء على المقبض.

### البرامج التلقائية

اضغط على زر "البرامج التلقائية" على الشاشة من القائمة الرئيسية لبدء التشغيل (27) يمكنك الاختيار من بين 15 وظيفة محددة مسبقاً لأغراض الطهي المختلفة: العجن، والطهي بالبخار، والطهي البطيء، والغليان، ومعالج الطعام، والفرم، والتوربو، والوزن وما إلى ذلك. (انظر الشكل M).

#### 1. الطهي المُكَيَّف:

درجة الحرارة: 0 (المدى: 000 و 130-37) درجة مئوية  
الوقت: 0 (المدى: 0-90) دقيقة  
السرعة: 0 (المدى: 1-12)؛ العكس: 0-3  
(7-12) السرعة، الحد الأقصى لوقت العمل 10 دقائق)

#### 2. الوزن:

الحد الأقصى: 5,3 كجم  
فاصل زمني 5 جرام

#### 3. غلي الماء:

درجة الحرارة: 100 درجة مئوية  
السرعة: 1 (المدى: 0-1)؛ العكس: 0-1  
إنهاء العمل بعد الوصول إلى درجة حرارة الماء المحددة مسبقاً

#### 4. التقطيع:

درجة الحرارة: 0 درجة مئوية  
الوقت: 10 ثوانٍ (المدى: 0-4 دقائق)  
السرعة: 6 (المدى: 1-12)

#### 5. الطهي البطيء:

درجة الحرارة: 90 (المدى: 37-95) درجة مئوية موافق  
الوقت: 4 (المدى: 0-8) ساعة موافق  
السرعة: 1؛ العكس: 1

#### 6. عجن العجين:

درجة الحرارة: 0 (المدى: 0 أو 37) درجة مئوية  
الوقت: 3 (المدى: 2-4 دقائق)

أو الأجزاء.

نظف الأجزاء التي تلامس الطعام جيداً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

ضع الجهاز الرئيسي دائماً على سطح مستو وجاف ونظيف. لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز دون مراقبة.

تستخدم الملعقة المسطحة فقط لغرف الطعام من الوعاء. تجنب استخدامها أثناء تشغيل السكين.

عند تجهيز الطعام الساخن (الذي تزيد درجة حرارته عن 60 درجة مئوية) تجنب لمس كوب التعبئة.

افصل المنتج فوراً عن مصدر التيار الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

تتصل شركة B&B TRENDS SL من أي مسؤولية عن الأضرار التي قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، بسبب عدم مراعاة هذه التحذيرات.

## التركيب

الوعاء

السعة القصوى للصحن هي 4.5 لتر. تجنب تجهيز الطعام الذي يحتاج إلى سعة تتجاوز 3 لترات!



تنبيه

رمز «سطح ساخن» المرسوم على الوعاء:

للإشارة إلى أن العنصر المحدد قد يكون ساخناً ولا يجوز لمسه دون توخي الحذر!

الإعداد قبل الاستخدام

ثبت عمود التدوير بشكل صحيح ومحكم داخل إبريق الخلاط (انظر الشكل C). أدخل الإبريق في الوحدة الرئيسية واضغط لأسفل بقوة لتثبيتته في مكانه. انتبه إلى مؤشر علامة «Max» (الحد الأقصى)، حيث يجب أن تكون في الخلف (انظر الشكل D). اختر ملحقات أخرى استيفاءً لغرض طهي مختلف (انظر الشكل E). أضف المكونات أو الماء إلى إبريق الخلاط (انظر الشكل F). إذا كنت بحاجة إلى استخدام معالج الطعام، فقم بتوصيل غطاء معالج الطعام وضع المكونات مباشرة في موزع الطعام. قم بتركيب غطاء الخلاط أو غطاء معالج الطعام أو القدر البخاري (انظر الشكل G). يُرجى العلم بأن الجهاز لن يعمل إذا لم يتم وضع الغطاء بشكل صحيح وسيظهر إشعار على الشاشة بترك الغطاء مثبتاً. قم بتوصيل كابل الطاقة بالقاعدة الرئيسية وابدأ التشغيل (انظر الشكل H).

## قائمة الملحقات

1. الخفق (4)، لتضخيم الصلصات واستحلابها. لتركيب الخفاقة، أدخلها مباشرة في عمود التدوير.
  2. مضرب التقليل (5)، لعمل الحساء، اعجن أو قلب المكونات حتى لا تلتصق بالقاعدة عند الطهي بدرجة حرارة. لتركيب مضرب التقليل، أدخله مباشرة في عمود التدوير.
  3. السكين (6)، لفرم الطعام وسحق الثلج وبشره. لتركيب السكين، أدخلها مباشرة في عمود التدوير.
  4. سلة الطهي البخار (7)، لطهي الوصفات التي تعد بالبخار. لتركيب سلة الطهي بالبخار، أدخلها مباشرة في عمود التدوير. لإخراج، استخدم كوب القياس (15) في فتحة سلة الطهي بالبخار وقم بتدويره لتثبيتته. بعد ذلك، أخرجه (انظر الشكل J).
  5. الملوقة (14)، لإنزال المكونات من جدران الصحن.
  6. سلة الطهي البخار العميقة (19-16)، من أجل طهي المكونات بالبخار على ارتفاعين. يمكن استخدامها أثناء طهي المكونات في الصحن، مع الاستفادة من البخار الذي تولده. لتركيب سلة الطهي بالبخار العميقة، قم أولاً بإزالة غطاء الخلاط. بعد ذلك، ضع سلة الطهي البخار العميقة (17) بحيث تتطابق الألسنة الجانبية مع المقابض. صوت «النقر» يعني أنه تم وضعه بشكل صحيح. إن كنت تريد الطهي على ارتفاعين، فضع سلة الطهي البخار السطحية (18) بالكاد أعلى من سلة الطهي البخار العميقة.
  7. معالج الطعام (20-24)، لتقطيع وفرم وطحن وخلط المكونات. لتركيب قطعة معالج الطعام، يجب أولاً إدخال ملحق عمود التدوير (20) ثم غطاء معالج الطعام (22). استخدم الدفاع (24) لإدخال المكونات.
- يمكن غسل جميع الملحقات والوعاء في غسالة الأطباق (انظر الشكل I)

## طريقة الاستخدام

قائمة واجهة المستخدم الرئيسية

كن حذرًا عند صب سائل ساخن في الخلاط إذ إنه قد يندفع خارج الجهاز بسبب البخار المفاجئ.  
عليك دائماً فصل الخلاط من القاعدة عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل تركيبه أو فكه أو تنظيفه.

عليك إيقاف الجهاز وفصله عن مزود التيار قبل تغيير الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.  
لا يُسمح للأطفال باستخدام هذا الجهاز. يحفظ الجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال. يُمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المتضمنة.  
لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.

لضمان الإغلاق المحكم لسكين الخلط، يُرجى عدم ترك سكين الخلط يعمل بدون حمل.  
هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي وليس مخصصاً للاستخدام في تطبيقات مثل:  
- مناطق مطبخ العاملين في المتاجر، أو المكاتب، أو بيئات العمل الأخرى؛  
- بيوت المزارع؛  
- الفنادق، أو المنزل، أو أي بيئات سكنية أخرى؛  
- أماكن المبيت والإفطار.  
لا تعمر الجهاز الرئيسي أبداً بالماء أو بأي سائل آخر ولا تغسله تحت الصنبور. استخدم قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف الجهاز.



قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام.

تجنب سكب أي سوائل على الموصل.

يتعرض سطح جهاز التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.

تنبيه: لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للفصل الحراري، يجب عدم إمداد هذا الجهاز بالكهرباء من خلال جهاز فصل ووصل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة مرفق الكهرباء العمومي.  
هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع 2000 متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

## تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، وينبغي ألا يستخدم مطلقاً للأغراض التجارية أو الصناعية تحت أي ظرف من الظروف. أي استخدام غير صحيح أو مناولة خاطئة للجهاز يجعل الضمان لاغياً وباطلاً.  
تحقق مما إذا كان الجهد الموضح على الجهاز يتوافق مع جهد التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.  
يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام.  
لا تستخدم الجهاز، أو توصله وتفصله عن المصدر الرئيسي للإمداد بالكهرباء بيديك و/أو قدمين مبلتين. تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض.  
لا تستخدم أبداً أي ملحقات لأجزاء الجهاز من جهات تصنيع أخرى. سيصبح ضمانك ملغى إذا تم استخدام هذه الملحقات

نود أن نشكركم على اختيار ASEFU. نتمنى أن ينال المنتج رضاكم وسعادتكم.

## تحذير

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذه الأشياء في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

## الوصف

٨٢	تنزيل الوصفات الجديدة	١	غطاء فتحة التعبئة
٩٢	تصنيف الوصفات	٢	غطاء الخلاط
٠٣	مرشحات الفرز	٣	جوان غطاء الخلاط
١٣	زر البحث	٤	المخففة
٢٣	وصفات طعام عبر الإنترنت	٥	مضرب التقليب
٣٣	حساب المستخدم	٦	الشفرة
٤٣	الواي فاي	٧	سلة الطهي البخار
٥٣	الإخطار	٨	صحن
٦٣	تحميل الوصفات	٩	كابل الطاقة
٧٣	توربو	٠١	المفتاح الرئيسي
٨٣	الوزن	١١	الوحدة الأساسية
٩٣	الإعدادات	٢١	مقبض
٠٤	قائمة المكونات	٣١	شاشة العرض
١٤	شرح الوصفة	٤١	ملوق
٢٤	قائمة الملحقات	٥١	كوب قياس
٣٤	سجل الطهي	٦١	جوان سلة الطهي البخار العميقة
٤٤	الوصفات المفضلة	٧١	سلة الطهي البخار العميقة
٥٤	الإعدادات	٨١	سلة الطهي البخار السطحية
٦٤	مساعدة	٩١	غطاء سلة الطهي البخار
٧٤	سياسة الخصوصية	٠٢	عمود التدوير
٨٤	اللغة	١٢	قطاعة معالج الطعام
٩٤	الواي فاي	٢٢	جوان غطاء معالج الطعام
٠٥	السطوع	٣٢	غطاء معالج الطعام
١٥	حساب المستخدم	٤٢	الدفاع
٢٥	استعادة إعدادات المصنع	٥٢	وصفات تفاعلية
٣٥	عنا	٦٢	الطهي اليدوي
٤٥	تنزيل التطبيق	٧٢	البرامج التلقائية

## إرشادات السلامة

في حالة تلف كابل الكهرباء، يجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من يمثّلهم من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر.

التزم بممرات تشغيل الملحقات على النحو المحدد في كل قسم من أقسام الدليل. انتقل إلى قسم الصيانة والتنظيف في هذا الدليل من أجل التنظيف.

تحذير: قد تتعرض لخطر الإصابة نتيجة إساءة الاستخدام!

يجب توخي الحذر عند التعامل مع سكاكين القطع الحادة، وإفراغ الإناء وأثناء التنظيف.

## **INFORME DE GARANTÍA**

B&B TRENDS, S.L. garantiza la conformidad de este producto, para el uso al que está destinado, durante el periodo marcado por la legislación vigente en el país de venta del mismo. En caso de rotura durante el periodo de garantía, el usuario tendrá derecho a la reparación o sustitución del producto sin coste alguno si el anterior no está disponible, a menos que sea imposible o desproporcionado realizar una de estas opciones. En este caso, puede optar por una reducción en el precio o la anulación de la venta, caso que deberá negociar directamente con el vendedor. Esto también cubre la sustitución de piezas de recambio, siempre que el producto se haya utilizado de acuerdo con las recomendaciones de este manual en ambos casos y no haya sido falsificado por terceros no autorizados por B&B TRENDS, S.L. La garantía no cubre ninguna parte sujeta a desgaste y fricción. Esta garantía no afecta a sus derechos como consumidor de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 1999/44/CE para estados miembros de la Unión Europea.

## **USO DE LA GARANTÍA**

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe guardar la factura de compra, recibo o comprobante de entrega para poder ejercer los derechos de garantía. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

## **RELATÓRIO DE GARANTIA**

A B&B TRENDS, SL. garante a conformidade deste produto para o uso para o qual foi concebido durante o período estabelecido pela legislação em vigor no país de venda. Em caso de avaria durante o período de vigência desta garantia, os utilizadores têm o direito à reparação ou à substituição gratuita do produto caso a reparação seja impossível, a não ser que uma dessas opções seja impossível de cumprir ou for desproporcionada. Neste caso, poderá optar por uma redução no preço ou um cancelamento da venda, qualquer uma das opções devendo ser tratada diretamente com o vendedor. A garantia também cobre a substituição de peças de reposição sempre que o produto tenha sido usado em conformidade com as recomendações especificadas neste manual nos dois casos e sempre que não tenha sido manipulado por pessoal não autorizado pela B & B TRENDS, SL. Esta garantia não é aplicável a quaisquer peças sujeitas a desgaste. Esta garantia não limita os seus direitos enquanto consumidor em conformidade com as disposições constantes da Diretiva 1999/44/CE para os Estados-Membro da União Europeia.

## **UTILIZAÇÃO DA GARANTIA**

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem efeito. Deve guardar a factura de compra, recibo ou prova de entrega para exercer os direitos de garantia. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.



## **WARRANTY REPORT**

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product, for the use for which it is, during the period established by the legislation in force in the country of sale. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfil or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B & B TRENDS, SL. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

## **USE OF WARRANTY**

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item.

## **BON DE GARANTIE**

B&B TRENDS, S.L. garantit la conformité de ce produit, pour l'usage auquel il est destiné, pendant la période établie par la législation en vigueur dans le pays de vente. En cas de panne pendant la durée de la garantie, les utilisateurs ont le droit de faire réparer ou remplacer le produit sans frais si la réparation n'est pas réalisable, à moins que l'un de ces choix soit impossible à réaliser ou soit disproportionné. Dans ce cas, vous pouvez alors opter pour une réduction du prix ou l'annulation de la vente, qui doit être traitée directement avec le vendeur. Cela couvre le remplacement des pièces de rechange à condition que le produit ait été utilisé selon les recommandations indiquées dans ce manuel pour les deux cas, et qu'il n'ait pas été manipulé par toute tierce partie n'étant pas autorisée par B & B TRENDS, SL. La garantie ne couvrira pas toute pièce d'usure. Cette garantie n'affecte pas vos droits de consommateur conformément aux dispositions de la Directive 1999/44/EC pour les états membres de l'Union européenne.

## **UTILISATION DE LA GARANTIE**

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. Vous devez conserver la facture d'achat, le reçu ou la preuve de livraison afin d'exercer vos droits de garantie. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

## **INFORME DE GARANTIA**

B&B TRENDS, SL. garanteix el compliment d'aquest producte per a l'ús al qual està destinat durant el termini establert per la legislació vigent al país de venda. En cas d'avaria durant la vigència d'aquesta garantia, l'usuari té dret a la reparació o substitució del producte sense cap càrrec si la primera no està disponible, llevat que una d'aquestes opcions resulti impossible de complir o llur compliment sigui desproporcionat. En aquest cas, es pot optar per una rebaixa del preu o la cancel·lació de la venda, que s'ha de tractar directament amb el venedor. També cobreix la substitució de peces de recanvi sempre que el producte hagi estat utilitzat d'acord amb les recomanacions especificades a aquest manual per a ambdós casos, i no hagi estat manipulat per cap tercer que no estigui autoritzat per B & B TRENDS, SL. La garantia no cobrirà cap peça subjecta a desgast. Aquesta garantia no afecta als vostres drets com a consumidor d'acord amb el que estableix la Directiva 1999/44/CE per als estats membres de la Unió Europea.

## **ÚS DE LA GARANTIA**

El client haurà de posar-se en contacte amb un Servei Tècnic autoritzat de B&B TRENDS, SL. per a la reparació del producte. Qualsevulla manipulació del producte per part de qualsevulla persona no autoritzada per B&B TRENDS, SL., o l'ús descurat o indegut del producte deixarà sense efecte aquesta garantia. Haureu de conservar la factura de compra, el rebut o el resguard de lliurament per poder exercir els vostres drets de garantia. Si us cal el servei tècnic i l'atenció postvenda fora del territori espanyol, si us plau, dirigiu la vostra consulta al punt de venda on vau adquirir l'article.

## **RAPPORTO DI GARANZIA**

B&B TRENDS, S.L. garantisce la conformità di questo prodotto, per l'uso a cui è destinato, per il periodo stabilito dalla legislazione in vigore nel paese di vendita. In caso di guasto durante il periodo di validità della presente garanzia, gli utilizzatori hanno diritto alla riparazione o alla sostituzione gratuita del prodotto se la prima non è disponibile, a meno che una di queste opzioni si riveli impossibile da portare a termine o sproporzionata. In questo caso, è possibile optare per una riduzione di prezzo o per l'annullamento della vendita, che deve essere effettuato direttamente con il rivenditore. Ciò si applica anche alla sostituzione di parti di ricambio a condizione che il prodotto sia stato utilizzato secondo le raccomandazioni specificate in questo manuale in entrambi i casi, e non sia stato manomesso da terze parti non autorizzate da B&B TRENDS, SL. La garanzia non copre parti soggette a usura. La presente garanzia non pregiudica i diritti del consumatore in conformità con le disposizioni della Direttiva 1999/44/CE per gli Stati membri dell'Unione Europea.

## **UTILIZZO DELLA GARANZIA**

I clienti possono contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato di B&B TRENDS, SL. per riparazioni del prodotto. Poiché eventuali manomissioni dello stesso da soggetti non autorizzati da B&B TRENDS, SL., o l'utilizzo incauto o improprio dello stesso rendono nulla la presente garanzia. Deve conservare la fattura d'acquisto, la ricevuta o la prova di consegna per esercitare i suoi diritti di garanzia. Per servizio clienti e di assistenza tecnica al di fuori del territorio spagnolo, si prega di inviare la richiesta al punto vendita presso cui è stato acquistato l'articolo.

## **GARANTIEBERICHT**

B&B TRENDS, S.L. гарантира die Konformität dieses Produkts für den Gebrauch, für den es bestimmt ist, für den Zeitraum, der durch die im Verkaufsland geltende Gesetzgebung festgelegt ist. Im Falle eines Ausfalls während dieser Garantiezeit hat der Benutzer Anrecht auf eine kostenlose Reparatur oder andernfalls auf den kostenlosen Ersatz des Geräts, wenn es nicht repariert werden kann, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als unmöglich oder unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie sich dann für eine Preisminderung oder die Stornierung des Verkaufs entscheiden. Dies müssen Sie direkt mit dem Verkäufer regeln. Gedeckt ist auch der Ersatz von Ersatzteilen, vorausgesetzt, das Gerät wurde gemäß den in dieser Anleitung für beide Fälle angegebenen Empfehlungen verwendet und nicht von Dritten manipuliert, die nicht von B & B TRENDS, SL autorisiert sind. Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile. Diese Garantie beeinträchtigt nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union.

## **INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE**

Der Kunde muss sich für die Reparatur des Geräts an einen autorisierten technischen Service von B&B TRENDS, SL. wenden. Jegliche Manipulation durch nicht von B&B TRENDS, SL. autorisierte Personen oder unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Sie müssen die Kaufrechnung, die Quittung oder den Liefernachweis aufbewahren, um Ihre Gewährleistungsrechte geltend machen zu können. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb des spanischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

## **СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ**

B&B TRENDS, S.L. гарантира съответствието на този продукт за употребата, за която е предназначен, за срока, определен от действащото законодателство в страната на продажба. В случай на повреда по време на гаранционния му срок, потребителите имат право да ремонтират или безплатно да заменят продукта, ако не е невъзможно да се ремонтира, освен ако се окаже, че един от тези варианти не е възможно да бъде приложен на практика или че е непропорционален. В този случай можете да предпочетете отбив от цената или отмяна на продажбата, за което можете да се договорите направо с продавача. Това покрива и замената на резервни части, но при условие че продуктът е използван съгласно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, и няма намеса от страна на трето лице, което да не е упълномощено от B & B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива части, които се амортизират. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

## **ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА**

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице, или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна. Трябва да запазите фактурата за покупка, касовата бележка или доказателството за доставка, за да

можете да упражните гаранционните си права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

## تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري B & B TRENDS، S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج ، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة في بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح أو استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلاً أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضاً استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقاً للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء له من قبل شركة للدول B&B TRENDS، S.L. تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/ 1999. الأعضاء في الاتحاد الأوروبي

## استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة B&B TRENDS، S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص الفنية المعتمدة من شركة أو الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب غير مرخص له من قبل الضمان بالكامل B&B TRENDS، S.L. إتمام يجب عليك الاحتفاظ بفاتورة الشراء أو الإيصال أو إثبات التسليم من أجل ممارسة حقوق الضمان. الخدمات الفنية والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشترت منها المنتج





## SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE (TAS), SERVIÇO DE ATENÇÃO TÉCNICA (SAT)  
SERVICE TECHNIQUE (ST), SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA (SDAT)

**(+34) 93 560 67 05**

**sat@bbtrends.es**

**B&B TRENDS, S.L.**

C. Cataluña, 24

P.I. Ca N'Oller 08130

Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España

C.I.F. B-86880473

www.bbtrends.es

Encuentra tu servicio técnico más cercano en **<https://sat.ufesa.com/>**

Check out your nearest service station at **<https://sat.ufesa.com/>**

---



# ufesa

B&B TRENDS, S.L. · C.I.F. B-86880473  
C. Catalunya, 24 P.I. Ca N'Oller 08130  
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España  
[www.bbtrends.es](http://www.bbtrends.es)

Ver.07/2024